Over The Range Microwave Oven

Use & Care Guide

Model AMV1162AAS

Important Safety Instructions..... 1-3

Features..... 4-5

Operation 6-13

Cooking 14-18

Maintenance 19-20

Recommended Utensils..... 21

Troubleshooting 22-23

Warranty..... 25

Guide d'utilisation et d'entretien 26

Guía de uso y cuidado..... 52

Electric Microwave

Keep instructions for future reference.
Be sure manual stays with oven.

Form No. A/08/04

©2004 Maytag Appliances

3828W5A4198 Part No. 8112P274-60

Important Safety Instructions

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference.

Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number _____

Serial Number_____

Date of Purchase _____

In our continuing effort to improve the quality and performance of our appliances, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

If you have questions, write us (include your model number and phone number) or call:

Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P. O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-843-0304 U.S.A.
1-866-587-2002 Canada
1-800-688-2080
(U.S.A. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.amana.com
For service information, see page 25.

What You Need to Know About Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating microwave.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ DANGER

DANGER – Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, observe the following:

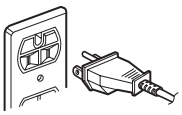
1. **DO NOT** deep fat fry in oven. Fat could overheat and be hazardous to handle.
2. **DO NOT** cook or reheat eggs in shell or with an unbroken yolk using microwave energy. Pressure may build up and erupt. Pierce yolk with fork or knife before cooking.
3. Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.
4. **DO NOT** operate oven without load or food in oven cavity.
5. Use only popcorn in packages designed and labeled for microwave use. Popping time varies depending on oven wattage. Do not continue to heat after popping has stopped. Popcorn will scorch or burn. Do not leave oven unattended.
6. **DO NOT** use regular cooking thermometers in oven. Most cooking thermometers contain mercury and may cause an electrical arc, malfunction, or damage to oven.
7. **DO NOT** use metal utensils in oven.
8. Never use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking.
9. When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use.
10. **DO NOT** use paper towels which contain nylon or other synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.
11. **DO NOT** heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before cooking.
12. To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacturer about effects of microwave energy on pacemaker.

Important Safety Instructions

⚠ WARNING

To avoid risk of electrical shock or death, this oven must be grounded and plug must not be altered.

Grounding Instructions



Oven MUST be grounded. Grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current if an electrical short occurs. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. See installation instructions.

Consult a qualified electrician or servicer if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three-slot receptacle. This oven should be plugged into a separate 60 hertz circuit with the electrical rating as shown in specifications table. When the oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown.

Microwave operates on standard household current, 110–120V.

Federal Communications Commission Radio Frequency Interference Statement (U.S.A Only)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

A. **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

B. **DO NOT** place any object between the oven front face and the door to allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

C. **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that oven door close properly and that there is no damage to:
   1. door (bent),
   2. hinges and latches (broken or loosened),
   3. door seals and sealing surfaces.

D. Oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

⚠ WARNING

Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:

1. **DO NOT** overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. **DO NOT** use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed to reduce the risk of burns, electric shock, fire, or injury to persons or exposure to excessive microwave energy.

1. **READ** all instructions before using oven.
2. **READ AND FOLLOW** the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 2.
3. Install or locate this oven **ONLY** in accordance with the installation instructions in this manual.
4. Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and **SHOULD NOT** be **HEATED** in this oven.
5. Use this oven **ONLY** for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
6. As with any appliance, **CLOSE SUPERVISION** is necessary when used by **CHILDREN** or **INFIRM PERSONS.**
7. See door cleaning instructions in the Maintenance section of manual on page 19.
8. Baby food jars shall be open when heated and contents stirred or shaken before consumption, in order to avoid burns.
9. **DO NOT** use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
10. **DO NOT** heat baby bottles in oven.
11. **DO NOT** operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
12. This oven, including power cord, must be serviced **ONLY** by qualified service personnel. Special tools are required to service oven. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
13. **DO NOT** cover or block filter or other openings on oven.
14. **DO NOT** store this oven outdoors. **DO NOT** use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
15. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
16. Keep cord **AWAY** from **HEATED** surfaces.
17. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
18. Clean the ventilating hood frequently.
19. **DO NOT** allow grease to accumulate on the hood or filters.
20. Use care when cleaning the ventilating hood filters. Corrosive cleaning agents such as lyebased oven cleaners may damage the filters.
21. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
22. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches or less wide.

⚠ CAUTION

To avoid risk of fire in the oven cavity:

a. **DO NOT** overcook food. Carefully attend oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

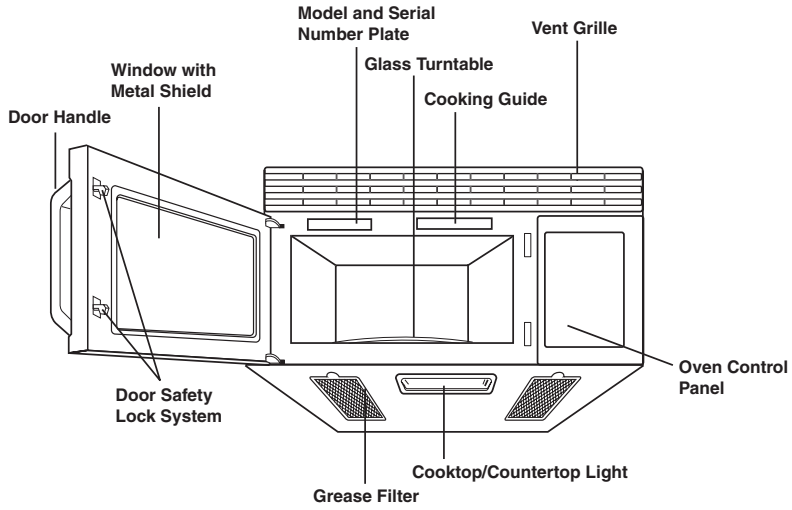
b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

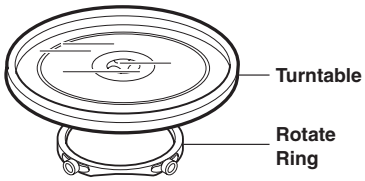
c. If materials inside the oven ignite, keep oven door **CLOSED**, turn oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

d. **DO NOT** use the cavity for storage. **DO NOT** leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

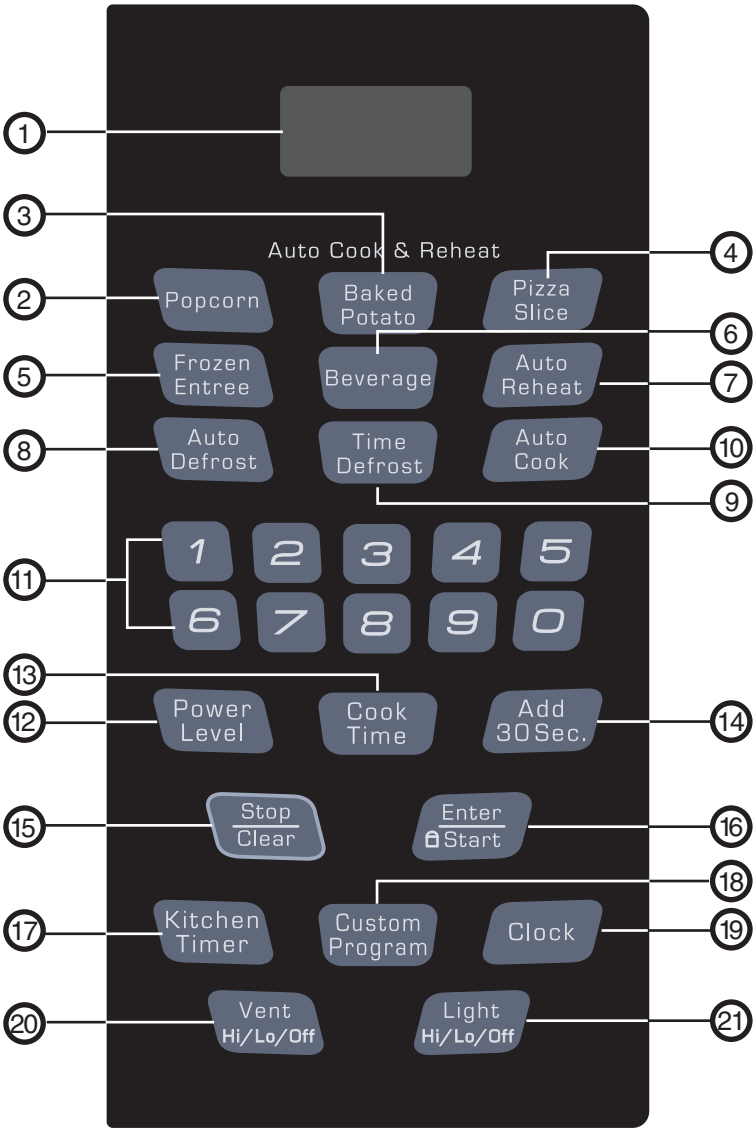
Features





Oven Specifications

Power Supply	120 VAC, 60 Hz
Input Power	1,500 W
Cooking Power	1,000 W (IEC 60705 Standard)
Frequency	2,450 MHz
Rated Current	13 A
Outer Dimensions (WxHxD)	29⅞" x 16⅞" x 15⅛"
Cavity Volume	1.6 Cu. Ft.
Net Weight	50.5 lbs.



Features

FEATURES

1. **DISPLAY:** The display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
2. **POPCORN:** Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven. See page 10 for more information.
3. **BAKED POTATO:** Touch this pad to cook from 1-4 potatoes. See page 10 for more information.
4. **PIZZA SLICE:** Touch this pad to reheat 1 to 3 slices. See page 10 for more information.
5. **FROZEN ENTREE:** Touch this pad to cook frozen entrees by choosing a preset weight. See page 10 for more information.
6. **BEVERAGE:** Touch this pad to reheat one cup or two cups of a beverage. See page 10 for more information.
7. **AUTO REHEAT:** Touch this pad to reheat dinner plate, soup/sauce, casserole, roll/muffin. See page 12 for more information.
8. **AUTO DEFROST:** Meat, poultry, fish. Touch this pad to select food type and defrost food by weight. See page 13 for more information.
9. **TIME DEFROST:** Touch this pad to set a defrost time. See page 7 for more information.
10. **AUTO COOK:** Touch this pad to cook vegetables, rice, or casseroles. See page 11 for more information.
11. **NUMBER**: Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.
12. **POWER LEVEL:** Touch this pad to select a cooking power level. See page 8 for more information.
13. **COOK TIME:** Touch this pad to set a cooking time. See page 8 for more information.
14. **ADD 30 SEC.:** Touch this pad to set and start quickly at 100% power level. See page 7 for more information.
15. **STOP/CLEAR:** Touch this pad to stop the oven or to clear all entries.
16. **ENTER/START:** Touch this pad to start a function or enter all entries. If you open the door after oven begins to cook, touch ENTER/START again.
17. **KITCHEN TIMER:** Touch this pad to set the kitchen timer. See page 6 for more information.
18. **CUSTOM PROGRAM:** Touch this pad to set a cooking time. See page 7 for more information.
19. **CLOCK:** Touch this pad to enter the time of day. See page 6 for more information.
20. **VENT HI/LO/OFF:** Touch this pad to turn the fan on or off. See page 6 for more information.
21. **LIGHT HI/LO/OFF:** Touch this pad to turn the cooktop light on or off. See page 6 for more information.

Operation

LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

This section discusses the concepts behind microwave cooking and introduces you to the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before use.

⚠ CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not run oven empty.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven.

CLOCK

Example: To set 8:00 AM.

1. Touch **Clock** pad.

2. Enter the time by using the number key pad.

3. Touch **Clock** pad. (or **Enter/Start** pad)

* If you touch clock pad twice, PM will display. Touch once more PM will disappear.

KITCHEN TIMER

You can use your microwave oven as a timer. Use the Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

Example: To time 3 minutes.

1. Touch **Kitchen Timer** pad.

2. Enter the time by using the number key pad.

3. Touch **Enter/Start** pad. When the time is over, you will hear beeps and **END** will display.

VENT HI/LO/OFF

The VENT moves steam and other vapors from the cooking surface. The vent will operate at low speed whenever the oven is on.

To operate the vent manually: Touch **Vent Hi/Lo/Off** once for High fan speed, twice for Low fan speed, or three times to turn the fan off.

NOTE:

- If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the HIGH setting to cool the oven. It may stay on up to an hour. When this occurs, the vent cannot be turned off.

LIGHT HI/LO/OFF

Touch **Light Hi/Lo/Off** pad once for bright light, twice for night light, or three times to turn the light off.

CHILD LOCK

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

The Child Lock feature is also useful when cleaning the control panel. Child Lock prevents accidental programming when wiping the control panel.

Example: To set the child lock.

1. Touch **Enter/Start** pad.

2. Touch and hold **Enter/Start** pad more than 4 seconds. **"L"** will appear in the display window with two beeps.

Example: To cancel the child lock.

1. Touch and hold **Enter/Start** pad more than 4 seconds. **"L"** will disappear and you hear two beeps. At this time the oven is ready.

Operation

CUSTOM PROGRAM

CUSTOM PROGRAM lets you recall one cooking instruction previously placed in memory and begin cooking immediately.

Example: To cook for 2 minutes at 60% power.

1 Touch **Custom Program** pad.

2. Enter the cook time.

3. Touch **Power Level** pad.

4. Enter the power level.

5. Touch **Enter/Start** pad. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

Example: To recall the custom program.

1. Touch **Custom Program** pad.

2. Touch **Enter/Start** pad.

TIME DEFROST

Using TIME DEFROST can defrost for a selected length of time.

Example: To set TIME DEFROST for 2 minutes.

1. Touch **Time Defrost** pad.

2. Enter the cook time.

3. Touch **Enter/Start** pad.

4. After 1/2 of the defrost time is over, you will hear five beeps to turn food over. Open door, turn food over, and shield any warm portions.

5. Close door, and restart.

6. When the defrost time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

ADD 30 SEC.

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch the **Enter/Start** pad.

Example: To set Add 30 Sec. for 2 minutes.

1. Touch **Add 30 Sec.** pad 4 times. The oven begins cooking and display shows time counting down.

NOTE:

- If you touch **Add 30 Sec.** pad, it will add 30 seconds up to 99 minutes 59 seconds.

Operation

COOKING WITH MORE THAN ONE COOK CYCLE

For best results, some recipes call for one Power Level for a certain length of time, and another Power Level for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically, for up to three cycles if the first heating cycle is defrost or the last at 0% power.

Example: To cook food for 3 minutes at 100% power and then 70% power for 7 minutes 30 seconds.

1. Enter the first cook time.

2. Touch **Cook Time** pad.

3. Enter the second cook time.

4. Touch **Power Level** pad.

5. Enter the power level.

6. Touch **Enter/Start** pad.
   When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

COOKING AT HIGH POWER LEVELS

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds at 100% power.

1. Enter the cook time.

2. Touch **Enter/Start** pad.
   When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

COOKING AT LOWER POWER LEVELS

HIGH power cooking does not always give you the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has 10 power settings in addition to HIGH.

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.

1. Enter the cook time.

2. Touch **Power Level** pad.

3. Enter the power level.

4. Touch **Enter/Start** pad.
   When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

See Cooking Guide for Power Levels, page 9.

Operation

COOKING GUIDE FOR POWER LEVELS

The 10 power levels in addition to HIGH allow you to choose the best power level for the food you are cooking. Below are listed all the power levels, examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
10 (High)	100%	• Boil water. • Cook ground beef. • Make candy. • Cook fresh fruits and vegetables. • Cook fish and poultry. • Preheat browning dish. • Reheat beverages. • Bacon slices.
9	90%	• Reheat meat slices quickly. • Saute onions, celery, and green pepper.
8	80%	• All reheating. • Cook scrambled eggs.
7	70%	• Cook breads and cereal products. • Cook cheese dishes, veal. • Cook cakes, muffins, brownies, cupcakes.
6	60%	• Cook pasta.
5	50%	• Cook meats, whole poultry. • Cook custard. • Cook whole chicken, turkey, spare ribs, rib roast, sirloin roast.
4	40%	• Cook less tender cuts of meat. • Reheat frozen convenience foods.
3	30%	• Thaw meat, poultry, and seafood. • Cook small quantities of food. • Finish cooking casserole, stew, and some sauces.
2	20%	• Soften butter and cream cheese. • Heat small amounts of food.
1	10%	• Soften ice cream. • Raise yeast dough.
0		• Standing time.

Operation

POPCORN

⚠ CAUTION

- DO NOT leave microwave oven unattended while popping corn.

POPCORN lets you pop 3.0 and 3.5 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions.

To correctly set your microwave oven, follow this chart:

Bag Size-ounces	Times to touch
3.5	once
3.0	twice

Example: To pop a 3.5 oz. bag.

1. Touch **Popcorn** pad once.
2. The oven will start automatically. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.
   Recommended amounts: 3.0-3.5 ozs.

BEVERAGE

BEVERAGE lets you heat up to 2 cups of beverage.

NOTES:

- Reheat times based on an 8 ounce cup.
- Beverage heated with the beverage feature may be very hot.
- Remove container with care.

Example: To reheat one 8 oz. beverage.

1. Touch **Beverage** pad once.
2. The oven will start automatically. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

FROZEN ENTREE

You can cook frozen entrees by choosing a preset weight. FROZEN ENTREE has preset times and cook powers for two weights. To select weight, press pad once for 10 oz. or twice for 20 oz.

Example for 10 oz.

1. Touch **Frozen Entree** pad once.
2. The oven will start automatically. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

BAKED POTATO

The BAKED POTATO pad lets you cook potatoes with the preset times and cook powers. You can choose from 1 to 4 potatoes.

NOTES:

- Cooking times based on an average 8-10 ounce potato.
- Before baking, pierce potato with fork several times.
- After baking, let stand for 5 minutes.

Example: To cook 2 potatoes.

1. Touch **Baked Potato** pad twice.
2. The oven will start automatically. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.
   Recommended amounts:
   1-4 potatoes (about 8-10 ozs. each)

PIZZA SLICE

PIZZA SLICE lets you reheat up to three 3-5 oz. slices of pizza.

Example: To reheat 1 slice of pizza.

1. Touch **Pizza Slice** pad once.
2. The oven will start automatically. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.
   Recommended amounts: 1-3 slices, (about 3-5 ozs. per each slice)

Operation

AUTO COOK

AUTO COOK provides four preset categories for cooking.

Example: To Auto Cook 2 cups of Rice.

1. Touch **Auto Cook** pad 3 times.

Category	Times to touch	Display
Fresh vegetable	once	Ac-1
Frozen vegetable	twice	Ac-2
Rice	3 times	Ac-3
Casserole	4 times	Ac-4

2. Enter quantity/servings.

Category	Quantity
Fresh vegetable	1-4 cups
Frozen vegetable	1-4 cups
Rice	1-2 cups
Casserole	1-4 cups

The oven will start automatically. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

COOKING GUIDE FOR AUTO COOK

CODE	CATEGORY	QUANTITY	DIRECTIONS
1	FRESH VEGETABLE	1 cup vegetables and 2 tbsp. water	Place in a microwavable bowl or casserole. Add water according to the quantity. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 5 minutes.
		2 cups vegetables and 2 tbsp. water	
		3 cups vegetables and 4 tbsp. water	
		4 cups vegetables and 4 tbsp. water	
2	FROZEN VEGETABLE	1 cup vegetables and 2 tbsp. water	Place in a microwavable bowl or casserole. Add water according to the quantity. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 5 minutes.
		2 cups vegetables and 2 tbsp. water	
		3 cups vegetables and 4 tbsp. water	
		4 cups vegetables and 4 tbsp. water	
3	RICE	1 cup long grain rice and 2¼ cups water	In large microwavable casserole, combine water, rice, margarine and salt. Cover with microwavable lid or plastic wrap and vent. After cooking, let stand covered for 5 minutes.
		2 cups long grain rice and 4½ cups water	
4	CASSEROLE	1 cup	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with plastic wrap and vent.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	

Operation

AUTO REHEAT

AUTO REHEAT provides four preset categories for reheating.

Example: To reheat 3 cups of Casserole.

1. Touch **Auto Reheat** pad 3 times.

Category	Times to touch	Display
Dinner Plate	once	r h-1
Soup/Sauce	twice	r h-2
Casserole	3 times	r h-3
Roll/Muffin	4 times	r h-4

2. Enter quantity/servings.

Category	Quantity
Dinner Plate	1-2 servings
Soup/Sauce	1-4 cups
Casserole	1-4 cups
Roll/Muffin	1-4 pieces

The oven will start automatically. When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

COOKING GUIDE FOR AUTO REHEAT

CODE	CATEGORY	SERVING AMOUNT	DIRECTION
1	DINNER PLATE	1 serving	Place on a low plate. Cover with vented plastic wrap.
		2 servings	
2	SOUP/ SAUCE	1 cup	Place in shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic wrap.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	
3	CASSEROLE	1 cup	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	
4	ROLL/ MUFFIN	1 piece	Place on paper towel. Do not cover.
		2 pieces	
		3 pieces	
		4 pieces	

Operation

AUTO DEFROST

Your microwave oven is preset with three defrost sequences. Using AUTO DEFROST is the best way to defrost frozen foods. The Auto Defrost Table provides some basic guidelines for using the three defrost sequences.

Example: To defrost 1.2 lbs. of ground beef.

1. Touch **Auto Defrost** pad once.

Category	Times to touch	Display
Meat	once	dEF-1
Poultry	twice	dEF-2
Fish	3 times	dEF-3

2. Enter the weight.

3. Touch **Enter/Start** pad.

4. The oven will beep during the defrost cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food as needed.

5. Close the door and touch **Enter/Start** pad to resume defrost cycle.

6. When the defrost time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

AUTO DEFROST TABLE

Category	Food
MEAT 0.1 to 6.0 lbs	**BEEF** Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty. **LAMB** Chops (1-inch thick), Rolled roast. **PORK** Chops (½-inch thick), Hot dogs, Spareribs, Country-style ribs. Rolled roast, Sausage.
POULTRY 0.1 to 6.0 lbs	**POULTRY** Whole (under 4 lbs), Cut up, Breasts (boneless). **CORNISH HENS** Whole. **TURKEY** Breast (under 6 lbs).
FISH 0.1 to 6.0 lbs	**FISH** Fillets, Whole Steaks. **SHELLFISH** Crab meat, Lobster tails, Shrimp, Scallops.

DEFROSTING TIPS

- When using AUTO DEFROST, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Use AUTO DEFROST only for raw food. AUTO DEFROST gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a true freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- You can use small pieces of aluminum foil to shield foods like chicken wings, leg tips, and fish tails, but the foil must not touch the side of the oven. Foil causes arcing, which can damage the oven lining.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- For best results, a preset standing time is included in the defrosting time.

Cooking

GETTING THE BEST COOKING RESULTS

To get the best results from your microwave oven, read and follow the guidelines below.

- **Storage Temperature:** Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods at room temperature. The times in this book are based on the normal storage temperature of the food.
- **Size:** Small pieces of food cook faster than large ones, pieces similar in size and shape cook more evenly. For even cooking, reduce the power when cooking large pieces of food.
- **Natural Moisture:** Very moist foods cook more evenly because microwave energy is attracted to water molecules.
- **Stir** foods such as casseroles and vegetables from the outside to the center to distribute the heat evenly and speed cooking. Constant stirring is not necessary.
- **Turn over** foods like pork chops, baking potatoes, roasts, or whole cauliflower halfway through the cooking time to expose all sides equally to microwave energy.
- **Place** delicate areas of foods, such as asparagus tips, toward the center of the dish.
- **Arrange** unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon steaks, with the thicker, meatier parts toward the outside of the dish.
- **Shield,** with small pieces of aluminum foil, parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry.
- **Let It Stand:** After you remove the food from the microwave, cover food with foil or casserole lid and let it stand to finish cooking in the center and avoid overcooking the outer edges. The length of standing time depends on the density and surface area of the food.
- **Wrapping in waxed paper or paper towel:** Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent drying out.

FISH AND SHELLFISH

Cooking Fish and Shellfish: General Directions

- Prepare the fish for cooking.
  - Completely defrost the fish or shellfish.
  - Arrange unevenly shaped pieces with thicker parts toward the outside of the dish. Arrange shellfish in a single layer for even cooking.
  - The type of cover you use depends on how you cook. Poached fish needs a microwavable lid or vented plastic wrap.
  - Baked fish, coated fish, or fish in sauce needs to be covered lightly with waxed paper to keep the coating crisp and sauce from getting watery.
  - Always set the shortest cooking time. Fish is done when it turns opaque and the thickest part begins to flake. Shellfish is done when the shell turns from pink to red and the flesh is opaque and firm.
- The Fish and Shellfish Cooking Table below provides specific directions with Power Level and Cooking Time settings for most types of fish and shellfish.

FISH AND SHELLFISH COOKING TABLE

FISH	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Fish fillets	HI	3½ - 4½ minutes	Arrange fish in a single layer with thickest portion toward outside edge of 1½ quart microwavable baking dish. Brush with melted butter and season, if desired. Cook covered with vented plastic wrap. Let stand covered 2 minutes. If you are cooking more than 1 lb. of fish, turn the fish halfway through cooking.
Fish steaks	HI	4½ - 5½ minutes	
Whole fish	7	4½ - 6 minutes	
Scallops	HI	3½ - 5 minutes	Arrange in a single layer. Prepare as directed above, except stir instead of turning the shellfish.
Shrimp, shelled	HI	3½ - 5 minutes	

Cooking

APPETIZERS/SAUCES/SOUPS

Cooking Appetizers: Tips and Techniques Recommended

- Crisp crackers, such as melba toast, shredded wheat, and crisp rye crackers are best for microwave use. Wait until party time to add the spreads. Place a paper towel under the crackers while they cook in the microwave oven to absorb extra moisture.
- Arrange individual appetizers in a circle for even cooking.
- Stir dips to distribute heat and shorten cooking time.

Cooking Sauces: Tips and Techniques

- Use a microwavable casserole or glass measuring cup that is at least 2 or 3 times the volume of the sauce.
- Sauces made with cornstarch thicken more rapidly than those made with flour.
- Cook sauces made with cornstarch or flour uncovered so you may stir them 2 or 3 times during cooking for a smooth consistency.
- To adapt a conventional sauce or gravy recipe, reduce the amount of liquid slightly.

Cooking Soups: Tips and Techniques

- Cook soups in a microwavable dish which holds double the volume of the recipe ingredients to prevent boil-over, especially if you use cream or milk in the soup.
- Generally, cover microwaved soups with VENTED plastic wrap or a microwavable lid.
- Avoid overcooking by using the minimum suggested time. Add more time, if necessary, only after checking the food.
- Stirring occasionally will help blend flavors, distribute heat evenly, and may even shorten the cooking time.
- When converting a conventional soup recipe to cook in the microwave, reduce the liquid, salt, and strong seasonings.

Not Recommended

- Appetizers with a crisp coating or puff pastry are best done in a conventional oven with dry heat.
- Breaded products can be warmed in the microwave oven but will not come out crisp.

MEAT

Cooking Meat: General Directions

- Prepare the meat for cooking.

- Defrost completely.
- Trim off excess fat to avoid spattering.
- Place the meat, fat side down, on a microwavable rack in a microwavable dish.
- Use oven cooking bag for less tender cuts of meat.
- Arrange the meat so that thicker portions are toward the outside of the dish.
- Cover the meat with waxed paper to prevent spattering.

- Tend the meat as it cooks.

- Drain juices as they accumulate to reduce spattering and keep from overcooking the bottom of the meat.
- Shield thin or bony portions with strips of foil to prevent overcooking.

NOTE:

- Keep the foil at least 1 inch from the oven walls, and do not cover more than one-third of the meat with foil at any one time.

- Let the meat stand covered with foil 10-15 minutes after you remove it from the oven. The internal temperature of the meat may rise from 5-10°F during standing time.

The Meat Cooking Table on the next page provides detailed directions, Power Level, and Cooking Time settings for most cuts of meat.

Cooking

MEAT COOKING TABLE

MEAT	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
BEEF Hamburgers, Fresh or defrosted (4 oz. each) 1 patty 2 patties 4 patties	HI	 1 - 1½ minutes 1½ - 2 minutes 2½ - 3½ minutes	Form patties with depression in center of each. Place on microwavable roasting rack. Brush with browning agent, if desired. Cover with waxed paper. Turn over halfway through cooking. Let stand covered 1 minute.
Sirloin tip roast (3-4 lbs.)	5	8 - 10 minutes per pound RARE (135°F) 11 - 13 minutes per pound MEDIUM (155°F)	Place roast fat side down on microwavable roasting rack. Add desired seasonings and cover with waxed paper. Turn meat over halfway through cooking and shield if necessary. Remove roast from microwave oven when desired temperature is reached. Let stand covered with foil 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F).
LAMB Lamb roast, rolled boneless (3-4 lbs.)	5	11 - 12 minutes per pound RARE (135°F) 12 - 13 minutes per pound MEDIUM (145°F) 13 - 14 minutes per pound WELL (155°F)	Place roast fat side down on microwavable roasting rack. Brush lamb with marinade or desired seasonings such as rosemary, thyme or marjoram. Cover with waxed paper. Turn roast over after 15 minutes, and again after 30 minutes. Shield if necessary. Remove roast from microwave when desired temperature is reached. Let stand covered with foil 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F).
PORK Bacon slices 2 slices 4 slices 6 slices 10 slices	HI	 1½ - 2 minutes 2 - 3 minutes 4 - 5 minutes 7 - 8 minutes	Place bacon slices on microwavable roasting rack. Cover with paper towels. After cooking, let stand 1 minute.
Chops (5-7 oz. each) 2 chops 4 chops	3	 18 - 20 minutes per pound 15 - 17 minutes per pound	Place chops in microwavable baking dish. Add desired seasonings and cover with vented plastic wrap. Cook until no longer pink or until internal temperature reaches 170°F. Turn chops over halfway through cooking. Let stand covered 5 minutes. (Temperature may rise about 10°F).
Loin Roast, rolled, boneless (3½-4½ lbs.)	3	25 - 27 minutes per pound	Place roast in cooking bag in microwavable dish. Add seasonings and browning agent if desired. Close bag loosely with microwavable closure or string. After cooking, let stand in bag 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F). Internal temperature of pork should reach 170°F before serving.
Sausage links, Fresh or Frozen, defrosted (1-2 oz. each) 2 links 4 links 6 links 10 links (8 oz. pkg.)	HI	 45 - 60 seconds 1 - 1½ minutes 1½ - 2 minutes 1¾ - 2 minutes	Pierce links and place on microwavable roasting rack. Cover with waxed paper or paper towel. Turn over halfway through cooking. After cooking, let stand covered 1 minute.

POULTRY

Cooking Poultry: General Directions

- Prepare the poultry for cooking.
  - Defrost completely.
  - Arrange poultry pieces with thicker pieces at the outside edge of the baking dish. When cooking legs, arrange them like the spokes of a wheel.
  - Cover the baking dish with waxed paper to reduce spattering.
  - Use a browning agent or cook with a sauce to give a browned appearance.
- Watch the poultry as it cooks.
  - Drain and discard juices as they accumulate.
  - Shield thin or bony pieces with small strips of aluminum foil to prevent overcooking. Keep foil **at least 1 inch** from the oven walls and other pieces of foil.
- Poultry is done when it is no longer pink and the juices run clear. When done, the temperature in the thigh meat should be 180-185°F.
- Let the poultry stand after cooking covered with foil for 10 minutes.

The Poultry Cooking Table below provides detailed directions, Power Level, and Cooking Time settings for most cuts and types of poultry.

POULTRY COOKING TABLE

POULTRY	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Chicken pieces (2½-3 lbs.)	HI	4½ - 5½ minutes per lb.	Before cooking, wash pieces and shake the water off. Place pieces in a single layer in a microwavable baking dish with thicker pieces to the outside. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cover with waxed paper. Cook until no longer pink and juices run clear. Let stand covered 5 minutes.
Chicken whole (3-3½ lbs.)	HI	12 - 13 minutes per lb.	Before cooking, wash and shake off water. Place breast side down on a microwavable roasting rack. Brush with butter, or browning agent and seasoning if desired. Cover with waxed paper. Cook ⅓ of estimated time. Turn breast side up, brush with butter, or browning agent. Replace waxed paper. Cook ⅓ of estimated time again. Shield if necessary. Cook remaining ⅓ of estimated time or until no longer pink and juices run clear. Let stand covered with foil 10 minutes. (The temperature may rise about 10°F). The temperature in the thigh should be 180°F-185°F when the poultry is done.
Cornish Hens whole (1-1½ lbs. each)	HI	6 - 7 minutes per lb.	Before cooking, wash and shake the water off. Tie wings to body of hen and the legs to tail. Place hens breast side down on microwavable rack. Cover with waxed paper. Turn breast side up halfway through cooking. Shield bone ends of drumsticks with foil. Remove and discard drippings. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cook until no longer pink and juices run clear. Remove hens from microwave when they reach desired temperature. Let stand covered with foil 5 minutes. (Temperature may rise about 10°F). Temperature in breast should be 170°F before serving.

Cooking

PASTA AND RICE

Microwave cooking and conventional cooking of pasta, rice, and cereal require about the same amount of time, but the microwave is a more convenient method because you can cook and serve in the same dish. There is no stirring needed and leftover pasta tastes just like fresh cooked when reheated in the microwave oven.

Cooking Pasta and Rice: Tips and Techniques

- If you are planning to use rice or pasta in a casserole, undercook it so it is still firm.
- Allow for standing time with rice, but not for pasta.
- The Pasta and Rice Cooking Tables below provide specific directions, with Power Level and cooking time settings for most common types of pasta and rice.

PASTA COOKING TABLE

PASTA	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Spaghetti 4 cups water Add 8 oz. spaghetti	HI 5	9 - 10 minutes 7½ - 8½ minutes	Combine hot tap water and salt, if desired. Use a 2-quart microwavable baking dish and cover with vented plastic wrap for spaghetti and lasagna noodles. Use microwavable lid or vented plastic wrap for macaroni and egg noodles. Cook as directed in chart or until water boils. Stir in pasta; cook covered as directed in chart or until tender. Drain in a colander.
Macaroni 3 cups water Add 2 cups macaroni	HI 5	6 - 7 minutes 5½ - 6½ minutes	
Lasagna noodles 4 cups water Add 8 oz. lasagna noodles	HI 5	7 - 8 minutes 11 - 12½ minutes	
Egg noodles 6 cups water Add 4 cups noodles	HI 5	8 - 10 minutes 5½ - 6½ minutes	

RICE COOKING TABLE

RICE	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Long grain 2¼ cups water Add 1 cup rice	HI 3	3½ - 4½ minutes 18 minutes	Combine hot tap water and salt, if desired, in 2-quart microwavable casserole. Cover with microwavable lid or vented plastic wrap. Cook as directed in chart or until water boils. Stir in rice and any seasonings. Cook covered as directed in chart or until water is absorbed and rice is tender. Let stand covered 5 to 10 minutes. Fluff with fork.
Brown 2½ cups water Add 1 cup rice	HI 5	4½ - 5½ minutes 25 minutes	
Long grain and wild rice mix 2⅓ cups water Add 6 oz. package	HI 3	4 - 5 minutes 28 minutes	
Quick cooking 1 cup water Add 1 cup rice	HI	2 - 3 minutes	Cook water until it boils. Stir rice into boiling water and let stand, covered 5 to 10 minutes or until water is absorbed and rice is tender. Fluff with fork.

Maintenance

CARE AND CLEANING

For best performance and safety, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and the oven front frame free of food or grease build-up. **Never use rough powder or pads.** Wipe the microwave oven inside and out, including the hood bottom cover, with a soft cloth and a warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. Use a chrome cleaner and polish on chrome, metal and aluminum surfaces. Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon. Clean your oven weekly or more often, if needed.

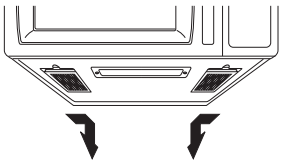
CLEANING THE GREASE FILTER

⚠ CAUTION

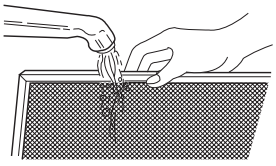
To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters in place.

The grease filter should be removed and cleaned often, at least once a month.

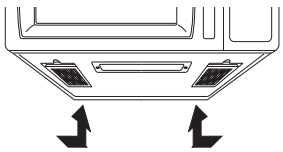
1. To remove grease filter, slide filter to the side. Pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out.



2. Soak grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. **Do not use ammonia or place in a dishwasher. The aluminum will darken.**



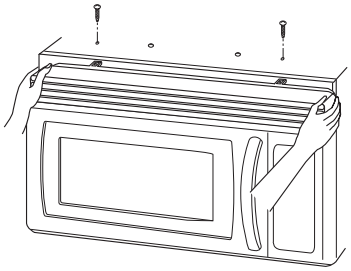
3. To reinstall the filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven center to lock.



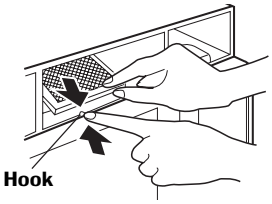
CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

If your oven is vented inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, contact the Parts Department at your nearest Authorized Service Center or call **1-800-843-0304** (inside U.S.A) or **1-866-587-2002** (Canada).
Order Charcoal Filter kit#: MVHRK4.

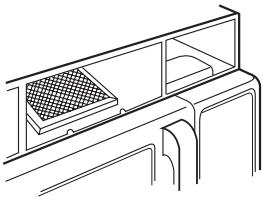
1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the two vent grille mounting screws. (2 outer screws)
3. Tip the grille forward, then lift it out.



4. Open the door.
5. Push the hook and remove old filter.



6. Slide a new charcoal filter into place and close the door. The filter should rest at the angle shown.



7. Slide the bottom of the vent cover into place. Push the top until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

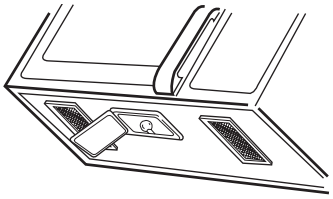
Maintenance

COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, wear gloves when replacing light bulb.

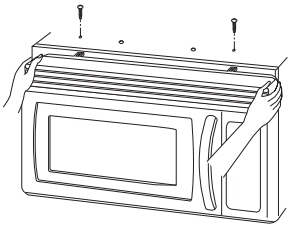
1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the bulb cover mounting screws.



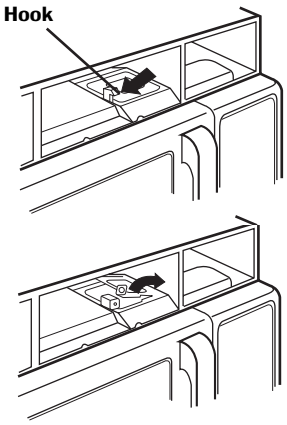
3. Replace bulb with 30 watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover, and mounting screws.
5. Turn the power back on at the main power supply.

OVEN LIGHT REPLACEMENT

1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the vent cover mounting screws. (2 outer screws)
3. Tip the cover forward, then lift out to remove.



4. Push the hook.



5. Replace bulb with a 30 watt appliance bulb.
6. Replace the bulb holder.
7. Slide the top of the vent cover into place. Push the top until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply.

Recommended Utensils

MICROWAVE UTENSIL GUIDE

Use	Do Not Use
OVENPROOF GLASS (treated for high intensity heat): Utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim. **CHINA:** Bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim. **PLASTIC:** Plastic wrap (as a cover) -- lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food. Use plastic dishes, cups, semirigid freezer containers and plastic bags only for short cooking time. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food. **PAPER:** Paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.	**METAL UTENSILS:** Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven. **METAL DECORATION:** Metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal trim interferes with normal cooking and may damage the oven. **ALUMINUM FOIL:** Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls and door of the oven. **WOOD:** Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets react in the same way. **TIGHTLY COVERED UTENSILS:** Be sure to leave openings for steam to escape from covered utensils. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches could explode. **BROWN PAPER:** Avoid using brown paper bags. They absorb too much heat and could burn. **FLAWED OR CHIPPED UTENSILS:** Any utensil that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven. **METAL TWIST TIES:** Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.

Troubleshooting

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Check the following list to be sure a service call is necessary. Reviewing additional information on items to check may prevent an unneeded service call.

Problem	Possible Causes
If nothing on the oven operates	• check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. • check if oven is properly connected to electric circuit in house. • check that controls are set properly.
If the oven interior light does not work	• the light bulb is loose or defective.
If oven will not cook	• check that control panel was programmed correctly. • check that door is firmly closed. • check that Enter/Start pad was touched. • check that timer wasn't started instead of a cook function.
If oven takes longer than normal to cook or cooks too rapidly	• be sure the Power Level is programmed properly.
If the time of day clock does not always keep correct time	• check that the power cord is fully inserted into the outlet receptacle. • be sure the oven is the only appliance on the electrical circuit.
If food cooks unevenly	• be sure food is evenly shaped. • be sure food is completely defrosted before cooking. • check placement of aluminum foil strips used to prevent overcooking.
If food is undercooked	• check recipe to be sure all directions (amount, time, and power levels) were correctly followed. • be sure microwave oven is on a separate circuit. • be sure food is completely defrosted before cooking.
If food is overcooked	• check recipe to be sure all directions (amount, power level, time, size of dish) were followed.
If arcing (sparks) occur	• be sure microwavable dishes were used. • be sure wire twist ties were not used. • be sure oven was not operated when empty. • make sure metal rack (if used) is properly installed.
If the display shows a time counting down but the oven is not cooking	• check that door is firmly closed. • check that timer was not started instead of a cooking function.
Vent fan starts automatically	• if the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the HI setting to cool the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven.

Troubleshooting

⚠ WARNING

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, do not remove outer case at any time, only an authorized servicer should remove outer case.

QUESTIONS AND ANSWERS

Question	Answer
Can I use either metal or aluminum pans in my microwave oven?	Usable metal includes aluminum foil for shielding (use small, flat pieces). Never allow metal to touch walls or door.
Sometimes the door of my microwave oven appears wavy. Is this normal?	This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.
What are the humming noises I hear when my microwave oven is operating?	This is the sound of the transformer when the magnetron tube cycles on and off.
Why does the dish become hot when I microwave food in it?	As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Use hot pads to remove food after cooking. Dish may not be microwave safe.
What does standing time mean?	Standing time means that food should be taken out of the oven and covered for additional time after cooking. This process allows the cooking to finish, saves energy, and frees the oven for other purposes.
Can I pop popcorn in my microwave oven? How do I get the best results?	Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the preprogrammed Popcorn pad. Do not use regular paper bags. Use the listening test by stopping the oven as soon as the popping slows to a pop every one or two seconds. Do not try to repop unpopped kernels. You can also use special microwave poppers. When using a popper, be sure to follow manufacturer's directions. Do not pop popcorn in glass utensils.
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam out the top vent.

MEMO

Warranty

Full One Year

Manufacturer will repair or replace, including related labor, any part which proves defective as to workmanship or materials.

Limited Warranty

After one year from the date of original retail purchase, Manufacturer will provide a free part, as listed below, to replace any part that fails due to a defect in materials or workmanship. The owner will be responsible for paying all other costs, including mileage, transportation, trip and diagnostic charges, if required.

Second through Fifth Year

Manufacturer will provide replacement magnetron, touch pad and microprocessor, part and labor, which proves defective as to workmanship or materials.

Limited Parts Warranty Outside the United States and Canada

For one (1) year from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including, labor, mileage, transportation, trip and diagnostic charges, if required.

Canadian Residents

This warranty covers only those appliances installed in Canada that have been listed with Canadian Standards Association unless the appliances are brought into Canada due to transfer or residence from the United States to Canada.

IN NO EVENT SHALL MAYTAG BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you.

What is not covered by these warranties:

- Replacement of household fuses, resetting of circuit breakers, or correction to household wiring or plumbing.
- Normal product maintenance and cleaning, including light bulbs.
- Products with original serial numbers removed, altered, or not readily determined.
- Products purchased for commercial, industrial, rental, or leased use.
- Products located outside of the United States or Canada.
- Premium service charges, if the servicer is requested to perform service in addition to normal service or outside normal service hours or area.
- Adjustments after the first year.
- Repairs resulting from the following:
  - Improper installation, exhaust system, or maintenance.
  - Any modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer.
  - Accident, misuse, abuse, fire, flood, or acts of nature.
  - Connections to improper electrical current, voltage supply, or gas supply.
  - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.
- Travel.

If you need service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services℠, Amana Customer Assistance at **1-800-843-0304**, USA and **1-866-587-2002**, CANADA to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-843-0304** USA and **1-866-587-2002** CANADA. U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call **1-800-688-2080**.

NOTE:

- When writing or calling about a service problem, please include the following information:
  a. Your name, address and telephone number;
  b. Model number and serial number;
  c. Name and address of your dealer or servicer;
  d. A clear description of the problem you are having;
  e. Proof of purchase (sales receipt).

- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services℠, Amana Customer Assistance.

Four à micro-ondes à hotte intégrée

Guide d'utilisation et d'entretien

Modèle AMV1162AAS

Instructions de sécurité importantes.... 27-29

Caractéristiques 30-31

Utilisation..... 32-39

Cuisson..... 40-44

Entretien et nettoyage..... 45-46

Ustensiles recommandés..... 47

Guide de dépannage 48-49

Garantie..... 51

Guía de uso y cuidado..... 52

Four à micro-ondes électrique

Conserver ces instructions comme références.
Ce guide doit être rangé près du four.

Instructions de sécurité importantes

Installateur : Remettre ce guide au propriétaire.

Consommateur : Lire le guide et le conserver comme référence.

Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos appareils, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Pour toute question, nous écrire ou nous contacter (indiquer le numéro de modèle et le numéro de téléphone) à :

Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-843-0304 (É.-U.)
1-866-587-2002 (Canada)
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h – heure de l'Est)
Internet : http://www.amana.com
Renseignements sur le service après-vente : page 51.

Ce qu'il faut savoir sur les instructions de sécurité

Les instructions de sécurité importantes et les avertissements paraissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les situations et conditions éventuelles qui peuvent se présenter. Il faut faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation d'un four à micro-ondes.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service ou le fabricant, au sujet de problèmes ou conditions que l'on ne comprend pas.

Reconnaître les étiquettes, phrases ou symboles sur la sécurité

⚠ DANGER

DANGER – risques immédiats qui **RÉSULTERONT** en de graves blessures ou même la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – risques ou pratiques non sûres, qui **POURRAIENT** résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – risques ou pratiques non sûres qui **POURRAIENT** résulter en blessures mineures.

⚠ ATTENTION

Pour éviter blessures ou dommages matériels, observer les précautions suivantes :

1. **NE PAS** faire frire à grande friture dans le four à micro-ondes. La graisse pourrait surchauffer et présenter un risque à manipuler.
2. **NE PAS** faire cuire ou réchauffer des œufs dans leur coquille ou avec un jaune entier dans un four à micro-ondes. La pression pourrait s'accumuler et faire exploser l'œuf. Percer le jaune d'œuf à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau avant de le faire cuire.
3. Percer la peau des pommes de terre, tomates et aliments semblables avant de les faire cuire au four à micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe uniformément.
4. **NE PAS** faire fonctionner le four sans aliment présent dans la cavité.
5. N'utiliser que du maïs à éclater dans des emballages prévus pour être utilisés dans un four à micro-ondes. La durée de préparation varie selon la puissance du four. Ne pas continuer à chauffer si l'éclatement du maïs est terminé. Le maïs risquerait de brûler ou de se ratatiner. Ne pas laisser le four sans surveillance.
6. **NE PAS** utiliser de thermomètre à cuisson standard dans le four à micro-ondes. La plupart des thermomètres contiennent du mercure, ce qui peut entraîner la formation d'un arc électrique, le mauvais fonctionnement ou encore l'endommagement du four.
7. **NE PAS** utiliser d'ustensiles en métal dans le four.
8. Ne jamais utiliser de papier, plastique ou autres matériaux combustibles non prévus pour la cuisson.
9. Lors de la cuisson avec du papier, plastique ou autres matériaux combustibles, suivre les recommandations du fabricant sur l'utilisation du produit.
10. **NE PAS** utiliser de papier essuie-tout qui contient du nylon ou autres fibres synthétiques. Les matériaux synthétiques chauffés pourraient fondre et faire s'enflammer le papier.
11. **NE PAS** faire chauffer dans le four de sac plastique ou contenant fermé. Le liquide ou l'aliment pourrait se dilater rapidement et faire casser le sachet ou le contenant. Percer ou ouvrir le contenant ou le sachet avant de le faire chauffer aux micro-ondes.
12. Pour éviter le mauvais fonctionnement d'un stimulateur cardiaque, consulter un médecin ou le fabricant de ce stimulateur pour connaître les effets potentiels de l'énergie des micro-ondes sur celui-ci.

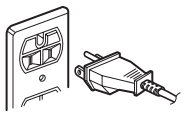
Instructions de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de choc électrique ou même la mort, ce four doit être mis à la terre et sa fiche ne doit pas être modifiée.

Instructions de liaison à la terre

Il FAUT que ce four soit relié à la terre. La liaison à la terre permet l'évacuation du courant vers la terre, ce qui réduit le risque de choc électrique. Ce four est doté d'un cordon avec fiche de branchement à trois broches, pour liaison à la terre. On doit brancher la fiche sur une prise de courant convenablement installée et reliée à la terre. Voir les instructions d'installation.



En cas de non-compréhension des instructions de liaison à la terre ou en cas d'incertitude quant à la qualité de la liaison à la terre de l'appareil, consulter un technicien ou électricien qualifié.

Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si le cordon de l'appareil est trop court, faire installer une prise de courant à 3 alvéoles. Ce four doit être branché sur un circuit indépendant de 60 hertz aux caractéristiques nominales indiquées dans le tableau des spécifications. Si le four est branché sur le même circuit qu'un autre équipement, il pourrait en résulter une augmentation des durées de cuisson avec risque que les fusibles ne grillent.

Le four à micro-ondes fonctionne sur un courant domestique standard de 110-120 volts.

Énoncé sur les interférences avec les fréquences radio – Commission fédérale des communications (É.-U. seulement)

Ce four à micro-ondes génère de l'énergie à des fréquences élevées; s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, le four peut susciter des interférences perturbant la réception des ondes de radio et télévision. Cet appareil a été testé et il a été trouvé conforme aux limites imposées par les spécifications de la partie 18 des règlements de la Commission fédérale des communications (FCC) – portant sur les équipements ISM, et qui sont conçus pour offrir une protection raisonnable à de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'y a aucune garantie qu'aucune interférence ne se produira dans une installation en particulier. Si cet équipement n'entraîne pas d'interférence avec la réception des ondes de radio et de télévision (effet qui peut être diagnostiqué par l'arrêt puis la mise en marche de l'équipement), l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger la situation au moyen d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter l'antenne de réception de télévision ou de radio.
- Modifier la position du four à micro-ondes par rapport au récepteur de radio ou de télévision.
- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes dans une prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences aux ondes de radio et de télévision causées par une **modification non autorisée** du four à micro-ondes. Il revient à l'utilisateur d'éliminer de telles interférences.

Précautions à observer pour éviter une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes

A. **NE PAS** tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte; le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas circonvenir ou modifier les dispositifs d'interverrouillage de sécurité.

B. Veiller à **NE** placer **AUCUN** objet entre la face avant du four et la porte, et à ne pas laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de contact porte/châssis.

C. **NE PAS** faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four puisse fermer parfaitement et qu'il n'y ait aucune détérioration de :
   1. porte (déformation),
   2. charnières et loquets (brisés ou desserrés),
   3. joints de porte et surfaces de contact.

D. Seul un personnel qualifié est habilité à exécuter des réglages ou réparations sur le four à micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT

Les liquides comme eau, café ou thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans paraître bouillir, en raison de la tension superficielle du liquide. Lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes, il n'y a pas toujours présence d'ébullition ou de bulles visibles. **CECI PEUT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE ET LA PROJECTION DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU AUTRE USTENSILE EST PLACÉ DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire le risque de blessures :

1. **NE PAS** surchauffer le liquide.
2. Remuer le liquide avant de le faire chauffer et au milieu du temps de chauffage.
3. **NE PAS** utiliser de contenants à côtés rectilignes avec goulots étroits.
4. Après le chauffage, prévoir un temps d'attente et laisser le contenant dans le four à micro-ondes avant de l'en retirer.
5. User de prudence en mettant une cuillère ou autre ustensile dans le contenant.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Instructions de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être suivies pour réduire le risque de brûlure, choc électrique, incendie ou blessure ainsi que le risque d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes.

1. **LIRE** la totalité des instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. **LIRE ET RESPECTER** les instructions spécifiques « PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES », page 27.
3. Installer l'appareil **UNIQUEMENT** conformément aux instructions d'installation fournies dans ce guide.
4. Certains produits, comme œufs entiers et contenants scellés, par exemple bocaux fermés, peuvent exploser. Il **NE FAUT PAS** les faire **CHAUFFER** dans ce four.
5. Utiliser cet appareil **UNIQUEMENT** dans les applications prévues dans ce guide. Ne pas utiliser dans cet appareil un produit émetteur de vapeur ou composé chimique corrosif. Ce type de four est spécifiquement conçu pour les opérations de chauffage, cuisson ou dessiccation d'aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
6. Comme pour tout appareil ménager, il est nécessaire de **SUPERVISER ÉTROITEMENT** les **ENFANTS** ou **PERSONNES INFIRMES** lors de l'utilisation de l'appareil.
7. Consulter les instructions de nettoyage données dans la section Entretien et nettoyage à la page 44.
8. Les petits pots pour bébé doivent être ouverts lorsqu'ils sont chauffés au four à micro-ondes, et leur contenu mélangé ou agité avant d'être consommé, pour éviter toute brûlure.
9. **NE PAS** utiliser ce four à des fins commerciales. Il n'est destiné qu'à un usage domestique.
10. **NE PAS** faire réchauffer de biberons dans le four.
11. **NE PAS** faire fonctionner ce four si le cordon ou la fiche de branchement ont été endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi des dommages ou une chute.
12. **SEUL** un technicien est habilité à exécuter des travaux d'entretien sur cet appareil. Des outils spéciaux sont nécessaires pour ce faire. Prendre contact avec l'établissement de service agréé le plus proche pour permettre l'inspection, la réparation ou le réglage.
13. **NE PAS** recouvrir ou obstruer un filtre ou une ouverture de l'appareil.
14. **NE PAS** remiser cet appareil à l'extérieur. **NE PAS** l'utiliser à proximité d'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine ou endroit semblable.
15. **NE PAS** immerger le cordon ou la fiche de branchement dans de l'eau.
16. Maintenir le cordon d'alimentation **À DISTANCE** de toute surface **CHAUFFÉE.**
17. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
18. Nettoyer fréquemment la hotte d'extraction.
19. **NE PAS** laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou les filtres.
20. Procéder avec prudence lors du nettoyage du filtre de la hotte d'extraction. Un produit de nettoyage corrosif comme un nettoyant pour le four à base de potasse, peut endommager le filtre.
21. Faire fonctionner le ventilateur, lors du flambage d'aliments sous la hotte.
22. Peut être utilisé au-dessus d'un appareil de cuisson à gaz ou électrique, de 36 po (91,44 cm) de largeur ou moins.

⚠ ATTENTION

Pour réduire le risque de feu dans la cavité du four :

a. **NE PAS** cuire excessivement un aliment. Surveiller attentivement l'appareil si on a placé un article en papier, plastique ou autre matériau combustible dans la cavité pour faciliter la cuisson.

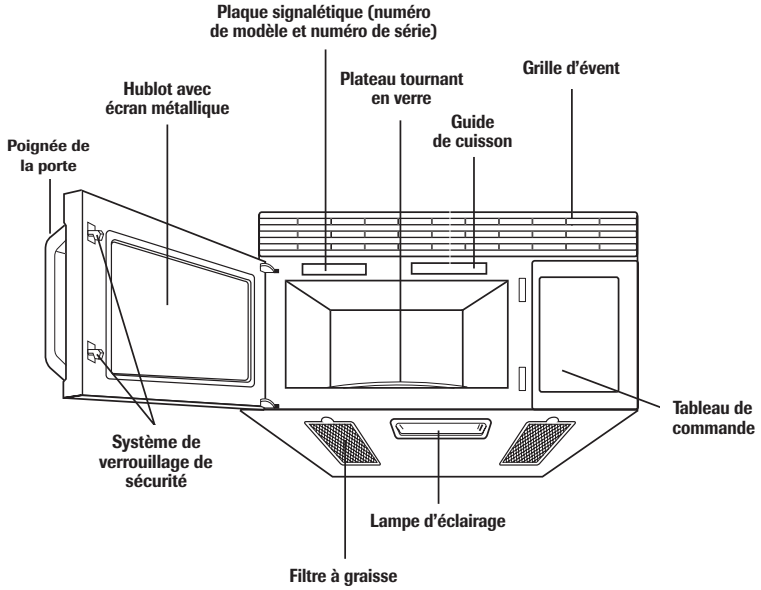
b. Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

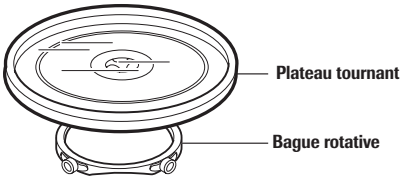
c. Advenant l'inflammation d'un article à l'intérieur du four, maintenir la porte **FERMÉE**, arrêter le four et débrancher le cordon d'alimentation, ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de fusibles ou de disjoncteurs.

d. **NE RIEN** remiser dans la cavité du four. **NE PAS** placer des produits en papier, aliments ou ustensiles de cuisine dans la cavité du four lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

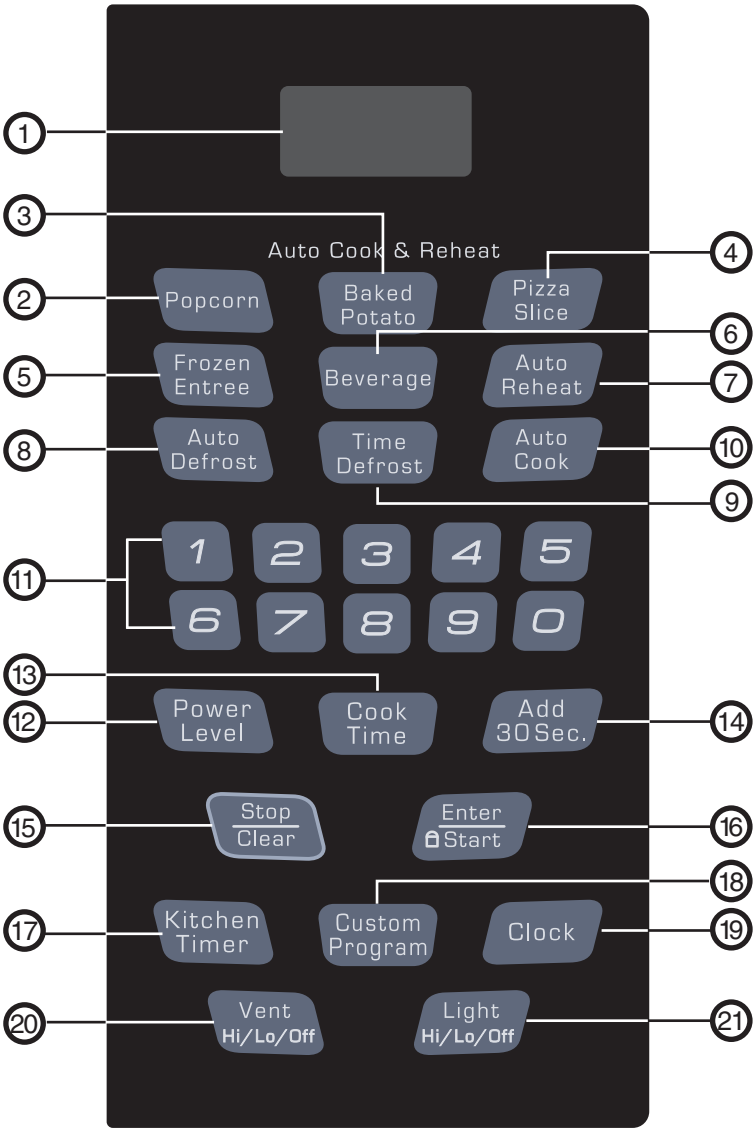
Caractéristiques





Spécifications du four

Alimentation électrique	120 V CA, 60 Hz
Puissance absorbée	1 500 W
Puissance de cuisson	1000 W, (Norme C.E.I. 60705)
Fréquence	2 450 MHz
Courant nominal	13 A
Dimensions externes (l x h x p)	29-7/8 po (75,9 cm) x 16-7/16 po (41,8 cm) x 15-1/8 po (38,4 cm)
Volume de la cavité	1,6 pi^3 (0,045 m^3)
Poids net	50,5 lb (23 kg)



CARACTÉRISTIQUES

1. **AFFICHEUR :** L'afficheur inclut une horloge et des indicateurs; ils affichent l'heure, les durées de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **POPCORN (MAÏS À ÉCLATER) :** Appuyer sur cette touche pour commander une opération d'éclatement de maïs dans le four à micro-ondes. Pour d'autres informations, voir page 35.
3. **BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR) :** Appuyer sur cette touche pour la cuisson de 1 à 4 pommes de terre. Pour d'autres informations, voir page 35.
4. **PIZZA SLICE (PART DE PIZZA) :** Appuyer sur cette touche pour réchauffer 1 à 3 parts. Pour d'autres informations, voir page 36.
5. **FROZEN ENTREE (METS SURGELÉ) :** Appuyer sur cette touche pour commander la cuisson de mets surgelés, en choisissant un poids préétabli. Pour d'autres informations, voir page 35.
6. **BEVERAGE (BOISSON) :** Appuyer sur cette touche pour réchauffer une ou deux tasses d'une boisson. Pour d'autres informations, voir page 35.
7. **AUTO REHEAT (RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE) :** Appuyer sur cette touche pour commander le réchauffage de divers mets : assiette de dîner, soupe/sauce, mets en sauce, petit pain/muffin. Pour d'autres informations, voir page 37.
8. **AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE) :** Pour viande, volaille, poisson. Appuyer sur cette touche pour sélectionner le type d'aliment et commander la décongélation en fonction du poids. Pour d'autres informations, voir page 38.
9. **TIME DEFROST (DÉCONGÉLATION MINUTÉE) :** Appuyer sur cette touche pour définir une durée de décongélation. Pour d'autres informations, voir page 32.
10. **AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE) :** Appuyer sur cette touche pour la cuisson de légumes, riz ou mets en sauce. Pour d'autres informations, voir page 36.
11. **TOUCHES NUMÉRIQUES :** Utiliser les touches numériques pour entrer les valeurs de durée de cuisson, puissance de chauffage, quantité ou poids.
12. **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE) :** Appuyer sur cette touche pour sélectionner le niveau de puissance de chauffage. Pour d'autres informations, voir page 33.
13. **COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) :** Appuyer sur cette touche pour définir une durée de cuisson. Pour d'autres informations, voir page 33.
14. **ADD 30 SEC. (ADDITION 30 SECONDES) :** Appuyer sur cette touche pour commander le déclenchement instantané d'une opération de cuisson au niveau de puissance 100 %. Pour d'autres informations, voir page 32.
15. **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACEMENT) :** Appuyer sur cette touche pour arrêter le four ou effacer toute l'information entrée.
16. **ENTER/START (ENTRÉE/MISE EN MARCHE) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'exécution d'une fonction ou pour entrer toutes les données. Si on ouvre la porte du four après le déclenchement d'une cuisson, appuyer de nouveau sur ENTER/START pour reprendre la cuisson.
17. **KITCHEN TIMER (MINUTERIE) :** Appuyer sur cette touche pour la programmation de la minuterie. Pour d'autres informations, voir page 31.
18. **CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISÉ) :** Appuyer sur cette touche pour définir une durée de cuisson. Pour d'autres informations, voir page 32.
19. **CLOCK (HORLOGE) :** Appuyer sur cette touche pour entrer l'heure exacte. Pour d'autres informations, voir page 31.
20. **VENT HI/LO/OFF (VENTILATEUR – HAUT/BAS/ARRÊT) :** Appuyer sur cette touche pour commander la mise en marche ou l'arrêt du ventilateur. Pour d'autres informations, voir page 31.
21. **LIGHT HI/LO/OFF (LAMPE – JOUR/NUIT/ARRÊT) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'allumage ou l'extinction de la lampe d'éclairage. Pour d'autres informations, voir page 31.

Utilisation

LE FOUR À MICRO-ONDES

On décrit dans cette section les principes de fonctionnement du four à micro-ondes et les connaissances de base qui devront permettre de l'utiliser. Lire cette information avant d'utiliser le four.

⚠ ATTENTION

- Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, ne pas faire fonctionner le four sans avoir placé un aliment dans la cavité.
- Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, ne pas placer dans le four des articles comme les suivants : vaisselle ou ustensile en grès, feuille d'aluminium, ustensile métallique ou ustensile avec garniture métallique.

CLOCK (HORLOGE)

Exemple : Pour régler l'horloge sur 8 h 00.

1. Appuyer sur la touche **Clock**.

2. Entrer l'heure exacte à l'aide des touches numériques.

3. Appuyer sur la touche **Clock** (ou **Enter/Start**).

* Si l'on appuie deux fois sur la touche Clock, PM sera affiché, et si l'on appuie une fois de plus, PM disparaîtra.

KITCHEN TIMER (MINUTERIE)

On peut utiliser l'horloge du four à micro-ondes comme minuterie, pour décompter une période qui peut atteindre 99 minutes, 99 secondes.

Exemple : Réglage pour une période de décompte de 3 minutes.

1. Appuyer sur la touche **Kitchen Timer**.

2. Entrer la durée de décompte à l'aide des touches numériques.

3. Appuyer sur la touche **Enter/Start**. Lorsque la période de décompte est écoulée, l'appareil émet des signaux sonores et affiche **End (Fin)**.

VENT HI/LO/OFF (VENTILATEUR – HAUT/BAS/ARRÊT)

Le VENTILATEUR permet d'évacuer la vapeur d'eau et d'autres vapeurs émises par les aliments sur la table de cuisson. Le ventilateur fonctionne à vitesse basse toutes les fois que le four est en marche.

Pour faire fonctionner le ventilateur manuellement : appuyer une fois sur la touche **Vent Hi/Lo/Off** pour sélectionner la vitesse haute; appuyer une seconde fois sur la touche pour sélectionner la vitesse basse; appuyer une troisième fois sur la touche pour commander l'arrêt du ventilateur.

REMARQUE :

- Si la température augmente excessivement autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte d'extraction se met en marche automatiquement (à la vitesse HAUTE) pour le refroidissement du four. Le ventilateur peut ainsi fonctionner pendant une période d'une heure. Lorsque ceci se produit, on ne peut commander l'arrêt du ventilateur.

LIGHT HI/LO/OFF (LAMPE – JOUR/NUIT/ARRÊT)

Appuyer une fois sur **Light Hi/Lo/Off** pour commander l'allumage avec l'intensité maximale; appuyer une seconde fois sur la touche pour passer à l'intensité d'illumination nocturne; appuyer une troisième fois pour commander l'extinction.

VERROUILLAGE POUR ENFANTS

Il est possible de désactiver le tableau de commande pour empêcher la mise en marche du four à micro-ondes, accidentellement ou par des enfants.

La fonction de verrouillage est également utile lorsqu'on doit nettoyer le tableau de commande; ceci empêche l'entrée accidentelle de commandes durant le nettoyage.

Exemple : Verrouillage du tableau de commande.

1. Appuyer sur la touche **Enter/Start**.
2. Maintenir la pression sur la touche **Enter/Start** pendant 4 secondes ou plus. **« L » (Verrouillé)** apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet 2 signaux sonores.

Exemple : Déverrouillage du tableau de commande.

1. Maintenir la pression sur la touche **Enter/Start** pendant 4 secondes ou plus. **« L » (Verrouillé)** disparaît de l'afficheur et l'appareil émet 2 signaux sonores. On peut alors se servir du four.

Utilisation

CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISÉ)

Cette touche permet de déclencher immédiatement un programme de cuisson dont les instructions ont été antérieurement programmées et mémorisées.

Exemple : Période de cuisson de 2 minutes au niveau de puissance 60 %.

1. Appuyer sur la touche **Custom Program**.

2. Entrer la durée de cuisson désirée.

3. Appuyer sur la touche **Power Level**.

4. Entrer le niveau de puissance.

5. Appuyer sur la touche **Enter/Start**. Lorsque la période de décompte est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End (Fin)**.

Exemple : Rappel du programme personnalisé.

1. Appuyer sur la touche **Custom Program**.

2. Appuyer sur la touche **Enter/Start**.

TIME DEFROST (DÉCONGÉLATION MINUTÉE)

Cette fonction vous permet de choisir la durée de décongélation désirée.

Exemple : Période de décongélation de 2 minutes.

1. Appuyer sur la touche **Time Defrost**.

2. Entrer la durée de décongélation désirée.

3. Appuyer sur la touche **Enter/Start**.

4. Lorsque la moitié de la durée de décongélation est écoulée, l'appareil émet 5 signaux sonores pour indiquer de retourner l'aliment. Ouvrir la porte, retourner l'aliment et protéger toute portion d'aliment déjà tiède.

5. Fermer la porte et remettre en marche.

6. Lorsque la durée de décongélation est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End (Fin)**.

ADD 30 SEC. (ADDITION 30 SECONDES)

Cette touche de commande rapide permet de commander la mise en marche du four à micro-ondes sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche **Enter/Start.**

Exemple : Sélection d'une période de cuisson de 2 minutes.

1. Appuyer 4 fois sur la touche **Add 30 Sec.** Le four se met en marche et affiche le décompte de la durée de cuisson.

REMARQUE :

- Chaque pression sur la touche **Add 30 Sec.** ajouter 30 secondes de durée de cuisson, jusqu'à un maximum de 99 minutes, 59 secondes.

Utilisation

PROGRAMME DE CUISSON À PLUSIEURS PHASES

Pour l'obtention des meilleurs résultats, certaines recettes stipulent l'emploi d'un niveau de puissance de chauffage pendant une certaine période, puis d'un autre niveau de puissance de chauffage durant une autre période. On peut programmer le four pour qu'il exécute successivement jusqu'à trois périodes de chauffage; la première période peut être une opération de décongélation, et on peut aussi choisir le niveau de puissance 0 % pour la troisième période.

Exemple : Cuisson d'un mets pendant 3 minutes au niveau de puissance 100 %, puis durant 7 minutes 30 secondes au niveau de puissance 70 %.

1. Entrer la durée de cuisson pour la première période.

2. Appuyer sur la touche **Cook Time**.

3. Entrer la durée de cuisson pour la seconde période.

4. Appuyer sur la touche **Power Level**.

5. Entrer le niveau de puissance.

6. Appuyer sur la touche **Enter/Start**. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End (Fin)**.

CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE ÉLEVÉS

Exemple : Période de cuisson de 8 minutes 30 secondes au niveau de puissance 100 %.

1. Entrer la durée de cuisson.

2. Appuyer sur la touche **Enter/Start**. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End (Fin)**.

CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE INFÉRIEURS

L'emploi de la puissance de chauffage ÉLEVÉE ne produit pas toujours les meilleurs résultats avec les aliments qui nécessitent une cuisson lente, comme rôtis, pains et pâtisseries ou entremets. En plus de la puissance ÉLEVÉE, le four offre un choix de 10 niveaux de puissance de chauffage.

Exemple : Période de cuisson de 7 minutes 30 secondes au niveau de puissance 70 %.

1. Entrer la durée de cuisson.

2. Appuyer sur la touche **Power Level**.

3. Entrer le niveau de puissance.

4. Appuyer sur la touche **Enter/Start**. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End (Fin)**.

Pour le choix des niveaux de puissance, voir le guide de cuisson à la page 34.

Utilisation

GUIDE DE CUISSON – TOUS NIVEAUX DE PUISSANCE

L'appareil offre un choix de 10 niveaux de puissance de chauffage en plus de la puissance HIGH (ÉLEVÉE); on peut ainsi choisir le niveau de puissance de chauffage le plus approprié pour l'aliment à cuire. Le tableau ci-dessous permet de choisir le niveau de puissance de chauffage approprié pour divers aliments.

NIVEAU DE PUISS.	PUISSANCE DU FOUR	UTILISATION
10 (Puissance élevée)	100 %	• Ébullition d'eau. • Cuisson de bœuf haché. • Préparation de bonbons/confiserie. • Cuisson de légumes et fruits frais. • Cuisson de poisson ou volaille. • Préchauffage d'un plat de brunissage. • Réchauffage de liquide. • Tranches de bacon.
9	90 %	• Réchauffage rapide de tranches de viande. • Cuisson d'oignons, de céleri et poivrons verts (sautés).
8	80 %	• Réchauffage. • Cuisson d'œufs brouillés.
7	70 %	• Cuisson de pains et de produits de céréales. • Cuisson de mets à base de fromage, veau. • Cuisson de gâteaux, muffins, biscuits, etc.
6	60 %	• Cuisson de pâtes.
5	50 %	• Cuisson de viande, volaille entière. • Cuisson d'entremets. • Cuisson de poulet entier, dinde, côtes de porc, rôti de côtes, rôti de longe.
4	40 %	• Toute cuisson de pièces de viande moins tendres. • Réchauffage de mets préparé surgelé.
3	30 %	• Décongélation de viande, volaille et produits de la mer. • Cuisson d'une petite quantité d'aliments. • Fin de cuisson pour mets en sauce, ragoûts et certaines sauces.
2	20 %	• Amollissement de beurre et fromage à la crème. • Chauffage d'une petite quantité d'aliments.
1	10 %	• Amollissement de crème glacée. • Levée de pâte à pain (avec levure).
0		• Période d'attente.

Utilisation

POPCORN (MAÏS À ÉCLATER)

⚠ ATTENTION

NE PAS laisser le four à micro-ondes sans surveillance durant une opération d'éclatement de maïs.

La fonction POPCORN permet de faire éclater au four à micro-ondes les grains de maïs des sachets de 3 et 3,5 oz (85 et 99 g) vendus dans le commerce. Exécuter le processus sur un seul sachet à la fois. Dans le cas de l'emploi d'un dispositif spécial pour éclatement de maïs au four à micro-ondes, observer les instructions du fabricant. Pour la programmation correcte du four à micro-ondes, procéder comme suit :

Poids du sachet – oz (g)	Touche
3,5 (99)	Une fois
3 (85)	Deux fois

Exemple : Préparation d'un sachet de 3,5 oz (99 g).

1. Appuyer une fois sur la touche **Popcorn**.
2. Le four se met en marche automatiquement. Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End (Fin)**.

Quantité recommandée : 3 à 3,5 oz (85 à 99 g).

BEVERAGE (BOISSON)

La fonction BEVERAGE permet de réchauffer jusqu'à deux tasses de boisson.

REMARQUES :

- Les durées de réchauffage sont basées sur une tasse de 8 oz (237 mL).
- Les boissons réchauffées avec cette fonction peuvent être très chaudes.
- Retirer le contenant avec prudence.

Exemple : Réchauffage d'une boisson de 8 oz (237 mL).

1. Appuyer une fois sur la touche **Beverage**.
2. Le four se met en marche automatiquement. Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End (Fin)**.

FROZEN ENTREE (METS SURGELÉ)

La fonction FROZEN ENTREE permet de cuire des mets surgelés en choisissant un poids préétabli. Cette fonction comporte des puissances de cuisson et des durées préétablies pour deux poids différents. Pour choisir le poids, appuyer une fois sur la touche pour obtenir 10 oz (284 g), ou deux fois pour 20 oz (567 g).

Exemple : Pour 10 oz (284 g).

1. Appuyer une fois sur la touche **Frozen Entree**.
2. Le four se met en marche automatiquement. Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End (Fin)**.

BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR)

La fonction BAKED POTATO permet de faire cuire des pommes de terre avec des puissances de cuisson et des durées préétablies. On peut choisir des réglages pour 1 à 4 pommes de terre.

REMARQUES :

- Les durées de cuisson sont basées sur une pomme de terre moyenne de 8 à 10 oz (227 à 284 g).
- Avant la cuisson, perforer plusieurs fois la peau des pommes de terre avec une fourchette.
- Après la cuisson, ajouter une période d'attente de 5 minutes.

Exemple : Cuisson de 2 pommes de terre.

1. Appuyer deux fois sur la touche **Baked Potato**.
2. Le four se met en marche automatiquement. Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End (Fin)**.

Quantité recommandée : 1 à 4 pommes de terre (environ 8 à 10 oz/227 à 284 g chacune).

PIZZA SLICE (PART DE PIZZA)

La fonction PIZZA SLICE permet de réchauffer jusqu'à 3 parts de pizza de 3 à 5 oz (85 à 142 g).

Exemple : Réchauffage d'une part de pizza.

1. Appuyer une fois sur la touche **Pizza Slice**.
2. Le four se met en marche automatiquement. Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End (Fin)**.

Quantité recommandée : 1 à 3 parts (environ 3 à 5 oz/85 à 142 g la part).

Utilisation

AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)

La fonction AUTO COOK propose quatre catégories préétablies pour la cuisson.

Exemple : Cuisson automatique de 2 tasses de riz.

1. Appuyer trois fois sur la touche **Auto Cook**.

Catégorie	Touche	Afficheur
Légumes frais	Une fois	Ac-1
Légumes surgelés	Deux fois	Ac-2
Riz	Trois fois	Ac-3
Mets en sauce	Quatre fois	Ac-4

2. Entrer la quantité/le nombre de portions.

Catégorie	Quantité
Légumes frais	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Légumes surgelés	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Riz	1 à 2 tasses (237 à 473 mL)
Mets en sauce	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)

Le four se met en marche automatiquement. Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End (Fin)**.

GUIDE DE CUISSON - CUISSON AUTOMATIQUE*

CODE	CATÉGORIE	QUANTITÉ	DIRECTIVES
1	**LÉGUMES FRAIS**	1 tasse de légumes et 2 c. à soupe d'eau	Placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Ajouter l'eau selon la quantité indiquée. Recouvrir avec une feuille en plastique (avec évent). Ajouter une période d'attente de 5 minutes.
		2 tasses de légumes et 2 c. à soupe d'eau	
		3 tasses de légumes et 4 c. à soupe d'eau	
		4 tasses de légumes et 4 c. à soupe d'eau	
2	**LÉGUMES SURGELÉS**	1 tasse de légumes et 2 c. à soupe d'eau	Placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Ajouter l'eau selon la quantité indiquée. Recouvrir avec une feuille en plastique (avec évent). Ajouter une période d'attente de 5 minutes.
		2 tasses de légumes et 2 c. à soupe d'eau	
		3 tasses de légumes et 4 c. à soupe d'eau	
		4 tasses de légumes et 4 c. à soupe d'eau	
3	**RIZ**	1 tasse de riz à grains longs et 2 ¼ tasses d'eau	Dans un grand récipient pour four à micro-ondes, combiner eau, riz, margarine et sel. Recouvrir avec un couvercle ou une feuille en plastique (avec évent). Après la cuisson, ajouter une période d'attente de 5 minutes.
		2 tasses de riz à grains longs et 4 ½ tasses d'eau	
4	**METS EN SAUCE**	1 tasse	Placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Recouvrir avec une feuille en plastique (avec évent).
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	

* 1 tasse = 227 g ou 237 mL

Utilisation

AUTO REHEAT (RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE)

La touche AUTO REHEAT propose quatre catégories préétablies pour le réchauffage.

Exemple : Réchauffage de 3 tasses (711 mL) d'un mets en sauce.

1. Appuyer trois fois sur la touche **Auto Reheat**.

Catégorie	Touche	Afficheur
Assiette de dîner	Une fois	r h-1
Soupe/sauce	Deux fois	r h-2
Mets en sauce	Trois fois	r h-3
Petit pain/muffin	Quatre fois	r h-4

2. Entrer la quantité/le nombre de portions.

Catégorie	Quantité
Assiette de dîner	1 à 2 portions
Soupe/sauce	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Mets en sauce	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Petit pain/muffin	1 à 4

Le four se met en marche automatiquement. Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End (Fin)**.

GUIDE DE CUISSON – RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

CODE	CATÉGORIE	QUANTITÉ	DIRECTIVES
1	ASSIETTE DE DÎNER	1 part	Placer les aliments sur une assiette plate. Recouvrir avec une feuille en plastique (avec évent).
		2 parts	
2	SOUPE/SAUCE	1 tasse (237 mL)	Placer dans un récipient peu profond, pour four à micro-ondes. Recouvrir avec une feuille en plastique (avec évent).
		2 tasses (473 mL)	
		3 tasses (710 mL)	
		4 tasses (946 mL)	
3	METS EN SAUCE	1 tasse (237 mL)	Placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Recouvrir avec une feuille en plastique (avec évent).
		2 tasses (473 mL)	
		3 tasses (710 mL)	
		4 tasses (946 mL)	
4	PETIT PAIN/ MUFFIN	1	Placer sur une feuille de papier essuie-tout. Ne pas recouvrir.
		2	
		3	
		4	

Utilisation

AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)

Le four à micro-ondes est préprogrammé pour trois programmes de décongélation. L'emploi de la fonction DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE offre la meilleure méthode pour la décongélation des produits surgelés. On trouvera dans le tableau de décongélation ci-contre les règles de base pour la sélection des trois programmes de décongélation.

Exemple : Décongélation de 1,2 lb (0,5 kg) de bœuf haché.

1. Appuyer une fois sur la touche **Auto Defrost**.

Catégorie	Touche	Afficheur
Viande	Une fois	dEF-1
Volaille	Deux fois	dEF-2
Poisson	Trois fois	dEF-3

2. Entrer le poids.

3. Appuyer sur la touche **Enter/Start**.

4. L'appareil émet un signal sonore pendant la décongélation. À ce moment, ouvrir la porte et retourner l'aliment, le séparer ou le redisposer, au besoin.

5. Fermer la porte et appuyer sur **Enter/ Start** pour poursuivre la décongélation.

6. Lorsque la durée de décongélation est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **End (Fin)**.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Catégorie	Aliment
VIANDE 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	**BŒUF** Bœuf haché, steak de ronde, cubes de viande à ragoût, steak de filet, viande pour pot au feu, rôti de côtes, rôti de croupe roulé, rôti de palette, steakette (hamburger). **AGNEAU** Côtelettes (1 po/2,5 cm d'épaisseur), rôti roulé. **PORC** Côtelettes (½ po/1,25 cm d'épaisseur), hot dogs, côtes levées, travers, rôti roulé, saucisses.
VOLAILLE 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	**VOLAILLE** Poulet entier (moins de 4 lb/1,8 kg), viande de poitrine coupée (sans os). **POULET DE CORNOUAILLES** Entier. **DINDE** Viande de poitrine (moins de 6 lb/2,7 kg).
POISSON 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	**POISSON** Filets, darnes, entier. **CRUSTACÉS/MOLLUSQUES** Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles.

CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

- Pour l'utilisation de la DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE, on doit entrer le poids net de l'aliment en livres et dixièmes de livres (le poids du récipient plein moins le poids du récipient vide).
- Utiliser la fonction de DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE uniquement pour un aliment cru. Elle produit les meilleurs résultats lorsque l'aliment à décongeler sort du congélateur (température de 0 °F/-18 °C). Si l'aliment a été conservé dans le compartiment de congélation d'un réfrigérateur, qui ne maintient pas une température de 5 °F (-15 °C) ou moins, on doit toujours programmer un poids inférieur (correspondant à une durée de décongélation plus courte) pour éviter une cuisson partielle de l'aliment.
- Si l'aliment a été conservé hors du congélateur pendant quelque temps (jusqu'à 20 minutes), entrer un poids inférieur.
- La forme du paquet a une influence sur la durée de décongélation. Un paquet peu épais se décongèle plus rapidement qu'un bloc épais.
- Séparer les morceaux après le début de la décongélation. Les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- On peut utiliser de petits morceaux de feuille d'aluminium pour protéger certaines parties d'un aliment (ailes et extrémité des pattes de poulet, queue de poisson) mais on doit veiller à ce qu'aucun morceau d'aluminium n'entre en contact avec une paroi du four; ceci pourrait provoquer la formation d'arcs/étincelles qui détérioreraient la surface interne du four.
- Protéger avec des morceaux de feuille d'aluminium les parties d'un aliment ou mets qui s'échauffent plus rapidement.
- Pour la production des meilleurs résultats, la durée de décongélation sélectionnée par le four inclut une période d'attente prédéfinie.

Cuisson

POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

Lire et observer les directives ci-dessous pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation du four à micro-ondes.

- **Température initiale :** Il faut plus de temps pour cuire un aliment qui sort du réfrigérateur ou du congélateur que s'il était à la température ambiante. Les durées de cuisson indiquées dans ce guide sont celles qui correspondent à des aliments qui se trouvent à la température de conservation normale.
- **Taille :** Les morceaux d'aliment de petite taille cuisent plus rapidement que les morceaux de plus grosse taille; des morceaux de taille et de forme similaire cuisent plus uniformément. Pour une cuisson uniforme, réduire la puissance pour la cuisson d'aliments en morceaux de grande taille.
- **Humidité naturelle :** Un aliment qui contient beaucoup d'eau cuit plus uniformément, parce que les molécules d'eau absorbent l'énergie des micro-ondes.
- **Remuer** les aliments comme mets en sauce et légumes, depuis l'extérieur vers le centre du récipient, pour répartir uniformément la chaleur; ceci accélère la cuisson. Il n'est pas nécessaire de remuer constamment.
- **Retourner** les aliments comme côtelettes de porc, pommes de terre, rôti ou chou-fleur entier, vers la mi-cuisson, pour exposer uniformément toutes les faces à l'énergie des micro-ondes.
- **Orienter** vers le centre du plat les parties délicates des aliments (pointes d'asperges, par exemple).
- **Orienter** vers l'extérieur du plat les parties épaisses des morceaux non uniformes (morceaux de poulet, darnes de saumon).
- **Protéger** avec des petits morceaux de feuille d'aluminium les parties d'un aliment qui peuvent cuire plus rapidement, comme extrémité d'aile et extrémité de pilon de volaille.
- **Période d'attente :** Après avoir retiré le plat du four à micro-ondes, recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique et laisser reposer; la cuisson se poursuit vers le centre durant cette période d'attente, sans risque de cuisson excessive des parties externes. La durée de la période d'attente dépendra de la densité de l'aliment et de la surface exposée.
- **Enveloppement dans du papier paraffiné ou dans un essuie-tout :** Pour éviter un assèchement, on devrait envelopper avant le réchauffage aux micro-ondes les sandwichs et de nombreux autres aliments contenant du pain précuit.

POISSONS ET CRUSTACÉS/MOLLUSQUES

Cuisson des poissons et crustacés/mollusques : directives générales

- Préparation du poisson pour la cuisson :
- Décongeler complètement.
- Orienter vers l'extérieur du plat les parties épaisses des morceaux non uniformes. Répartir les crustacés et mollusques en une seule couche pour obtenir une cuisson uniforme.
- Le type d'article de couverture à utiliser dépend de la méthode de cuisson. Pour un poisson poché, utiliser un récipient recouvert d'un couvercle ou d'un film de plastique (avec évent) compatible avec les micro-ondes.
- Pour poisson au four, poisson pané ou poisson en sauce : recouvrir avec une feuille de papier paraffiné pour éviter la dilution par l'eau.
- Toujours sélectionner la durée de cuisson la plus courte. Le poisson est cuit lorsque sa chair devient opaque et qu'il est possible de séparer les couches de chair de la partie la plus épaisse. Un crustacé est cuit lorsque la couleur de sa carapace passe de rose à rouge et que sa chair est opaque et ferme.

- Le tableau ci-dessous présente des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des poissons et crustacés.

TABLEAU DE CUISSON POUR POISSONS ET CRUSTACÉS/ MOLLUSQUES

POISSONS CRUSTACÉS	NIVEAU DE PUISS.	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Filets	HI (Puiss. élevée)	3 ½ - 4 ½ minutes	Répartir en une seule couche; placer la partie la plus épaisse vers le bord externe d'un ustensile de 1,5 pinte (1,5 L) pour four à micro-ondes. Badigeonner avec du beurre fondu et assaisonner au goût. Recouvrir avec une feuille de plastique (avec évent). Après la cuisson, ajouter une période d'attente de 2 minutes sous couvert. Pour la cuisson d'une quantité de plus de 1 lb (0,45 kg), retourner le poisson à mi-cuisson.
Darnes	HI	4 ½ - 5 ½ minutes	
Poisson entier	7	4 ½ - 6 minutes	
Pétoncles	HI	3 ½ - 5 minutes	Répartir en une seule couche. Préparer selon les instructions ci-dessus, mais remuer au lieu de retourner.
Crevettes, décortiquées	HI	3 ½ - 5 minutes	

Cuisson

AMUSE-GUEULE/ SAUCES/SOUPES

Cuisson des amuse-gueule : Conseils et techniques

Recommandations :

- Les biscuits croustillants (toast melba, biscuits de blé en filaments ou de seigle) conviennent le mieux pour l'utilisation au four à micro-ondes. Attendre que les invités soient présents avant d'ajouter les garnitures. Placer un papier essuie-tout sous les biscuits pendant la cuisson dans le four à micro-ondes pour l'absorption de l'excès d'humidité.
- Répartir en cercle pour une cuisson uniforme.
- Remuer les trempettes pour répartir la chaleur et minimiser la durée de cuisson.

Cuisson de sauces : Conseils et techniques

- Utiliser un ustensile pour four à micro-ondes, ou une tasse à mesurer en verre dont le volume est 2 à 3 fois le volume de la sauce.
- Une sauce à base de fécule de maïs épaissit plus rapidement qu'une sauce préparée à base de farine.
- Cuire une sauce à base de fécule de maïs ou de farine dans un récipient non couvert, pour pouvoir la remuer 2 ou 3 fois durant la période de cuisson, pour éviter la formation de grumeaux.
- Pour adapter une recette de sauce classique, réduire légèrement la quantité de liquide.

Cuisson de soupes : Conseils et techniques

- Pour éviter un débordement, particulièrement si la soupe contient de la crème ou du lait, utiliser un récipient pour four à micro-ondes dont le volume est le double de celui des ingrédients de la recette.
- D'une manière générale, recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique (avec ÉVENT).
- Sélectionner la durée de cuisson minimum suggérée, pour éviter un excès de cuisson. Augmenter la durée de cuisson seulement après avoir évalué l'avancement de la cuisson des aliments.
- Remuer occasionnellement pour répartir uniformément les saveurs et la chaleur; ceci réduit également la durée de cuisson nécessaire.
- Lors de la conversion d'une recette de soupe conventionnelle pour la cuisson au four à micro-ondes, réduire les quantités de liquide, sel et épices fortes.

Erreurs à éviter

- Il est préférable d'employer la chaleur sèche d'un four conventionnel pour les amuse-gueule croustillants ou pâtisseries de pâte feuilletée.
- On peut réchauffer des produits panés au four à micro-ondes, mais la panure ne sera pas croustillante.

VIANDES

Cuisson des viandes : Directives générales

- Préparation de la viande pour la cuisson.
  - Décongeler complètement.
  - Enlever l'excès de graisse pour éviter la formation d'éclaboussures.
  - Placer la pièce de viande sur une grille dans un récipient pour four à micro-ondes, côté gras vers le bas.
  - Utiliser un sachet de cuisson au four pour une pièce de viande moins tendre.
  - Orienter les morceaux de telle manière que les parties épaisses soient vers l'extérieur du plat.
  - Recouvrir avec du papier paraffiné qui retiendra les éclaboussures.
- Surveiller la pièce de viande durant la cuisson.
  - Drainer le jus à mesure qu'il apparaît pour minimiser les projections et pour éviter une cuisson excessive de la partie inférieure de la pièce de viande.
  - Protéger avec de la feuille d'aluminium les parties minces ou osseuses, pour éviter une cuisson excessive.

REMARQUE :

- Maintenir un espace de 1 po (2,5 cm) ou plus entre les morceaux d'aluminium et les parois du four, et ne jamais recouvrir plus de 1/3 du mets avec de la feuille d'aluminium.

- Après avoir retiré le plat du four, ajouter une période d'attente de 10 à 15 minutes (le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium). La température interne pourra encore augmenter de 5 à 10 °F (3 à 5 °C) durant la période d'attente.

Le tableau (page suivante) présente des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des pièces de viande.

Cuisson

TABLEAU DE CUISSON DES VIANDES

VIANDE	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
BOEUF Hamburgers, frais ou décongelés (4 oz/113 g chacun) 1 steakette 2 steakettes 4 steakettes	HI (Puissance élevée)	 1 - 1 ½ minutes 1 ½ - 2 minutes 2 ½ - 3 ½ minutes	Former une dépression au centre de chaque steakette. Placer sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Badigeonner avec un agent de brunissage (le cas échéant). Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner à mi-cuisson.
Rôti – pointe de surlonge (3 à 4 lb/1,4 à 1,8 kg)	5	8 - 10 mn par lb (0,45 kg) SAIGNANT (135 °F/57 °C) 11 - 13 mn par lb (0,45 kg) À POINT (155 °F/68 °C)	Placer le rôti sur une grille de rôtissage aux micro-ondes (côté gras vers le bas). Assaisonner au goût et recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner la pièce de viande à mi-cuisson; si nécessaire, protéger les parties qui s'échauffent plus rapidement. Retirer le rôti du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter une période d'attente de 15 minutes, le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium. (La température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C.)
AGNEAU Rôti roulé, sans os (3 à 4 lb/1,4 à 1,8 kg)	5	11 - 12 mn par lb (0,45 kg) SAIGNANT (135 °F/57 °C) 12 - 13 mn par lb (0,45 kg) À POINT (145 °F/63 °C) 13 - 14 mn par lb (0,45 kg) BIEN CUIT (155 °F/68 °C)	Placer le rôti sur une grille de rôtissage aux micro-ondes (côté gras vers le bas). Badigeonner avec la marinade ou assaisonner au goût (romarin, thym, marjolaine). Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner le rôti après 15 minutes de cuisson, puis de nouveau après 30 minutes de cuisson. Si nécessaire, protéger les parties qui s'échauffent rapidement. Retirer le rôti du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter une période d'attente de 15 minutes, le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium. (La température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C.)
PORC Tranches de bacon 2 tranches 4 tranches 6 tranches 10 tranches	HI	 1 ½ - 2 minutes 2 - 3 minutes 4 - 5 minutes 7 - 8 minutes	Placer les tranches de bacon sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier essuie-tout. Ajouter une période d'attente d'1 minute après la cuisson.
Côtelettes (5 à 7 oz/ 142 à 198 g chacune) 2 côtelettes 4 côtelettes	3	 18 - 20 mn par lb (0,45 kg) 15 - 17 mn par lb (0,45 kg)	Placer les côtelettes dans un plat pour cuisson aux micro-ondes. Assaisonner au goût et recouvrir avec une feuille de plastique (avec évent). Cuire jusqu'à ce que la teinte rose disparaisse ou que la température interne atteigne 170 °F (77 °C). Retourner les côtelettes à mi-cuisson. Ajouter une période d'attente de 5 minutes. (La température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C.)
Rôti de longe roulé, sans os (3 ½ à 4 ½ lb/1,6 à 2,0 kg)	3	25 - 27 mn par lb (0,45 kg)	Placer le rôti dans un sachet de cuisson, dans un ustensile pour four à micro-ondes. Assaisonner au goût et ajouter éventuellement un agent de brunissage. Fermer le sachet sans serrer. Ajouter une période d'attente de 15 minutes dans le sachet après la cuisson (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). La viande de porc doit atteindre une température de 170 °F (77 °C) pour être servie.
Saucisses fraîches ou surgelées, décongelées (1 à 2 oz/ 28 à 57 g chacune) 2 saucisses 4 saucisses 6 saucisses 10 saucisses (paquet de 8 oz/227 g)		 45 - 60 secondes 1 - 1 ½ minutes 1 ½ - 2 minutes 1 ¾ - 2 minutes	Percer la peau des saucisses avant de les placer sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier paraffiné ou essuie-tout. Retourner à mi-cuisson. Après la cuisson, ajouter une période d'attente d'1 minute, sous couvert.

Cuisson

VOLAILLE

Cuisson de volaille : Directives générales

• Préparation d'une volaille pour la cuisson :
- Décongeler complètement.
- Répartir les morceaux de volaille en plaçant les parties épaisses vers l'extérieur du plat de cuisson. Pour la cuisson de pattes, répartir les pattes comme les rayons d'une roue.
- Recouvrir le plat de cuisson avec du papier paraffiné qui retiendra les éclaboussures.
- Pour obtenir une apparence de brunissage, utiliser un agent de brunissage, ou cuire avec une sauce.

• Surveiller le mets durant la cuisson.
- Retirer et jeter le jus qui s'accumule.
- Protéger les parties minces ou osseuses avec de la feuille d'aluminium, pour éviter une cuisson excessive. Veiller à ne pas approcher les morceaux de feuille d'aluminium **à moins de 1 po (2,5 cm)** des parois du four et d'autres morceaux de feuille d'aluminium.

• La viande de volaille est cuite lorsque sa teinte n'est plus rose et que le jus qui s'écoule est limpide. Après la cuisson, la température de la viande au niveau des cuisses devrait être 180 à 185 °F (82 à 85 °C).

• Après la cuisson, ajouter une période d'attente de 10 minutes, sous une feuille d'aluminium.

Le tableau ci-dessous présente des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des pièces de volaille.

TABLEAU DE CUISSON DE VOLAILLE

VOLAILLE	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Morceaux de poulet (2 ½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)	HI (Puissance élevée)	4 ½ - 5 ½ minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer les morceaux et bien les égoutter. Placer les morceaux en une seule couche dans un plat pour cuisson aux micro-ondes; orienter les parties épaisses vers l'extérieur. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Recouvrir avec du papier paraffiné. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Ajouter une période d'attente de 5 minutes, sous couvert.
Poulet entier (3 à 3 ½ lb/1,4 à 1,6 kg)	HI	12 - 13 minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer à l'eau et bien égoutter. Placer l'oiseau sur une grille de rôtissage aux micro-ondes, poitrine vers le bas. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Recouvrir avec du papier paraffiné. Exécuter la cuisson pendant 1/3 de la durée estimée. Retourner l'oiseau, poitrine vers le haut; badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage. Recouvrir avec du papier paraffiné. Poursuivre la cuisson durant 1/3 de la durée estimée. Si nécessaire, protéger les parties qui cuisent plus rapidement. Poursuivre la cuisson durant le 1/3 restant de la durée estimée, ou jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Ajouter une période d'attente de 10 minutes, sous une feuille d'aluminium. (La température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C.) En fin de cuisson, la température dans une cuisse devrait atteindre 180 à 185 °F (82 à 85 °C).
Poulets de Cornouailles entiers (1 à 1 ½ lb/0,45 à 0,7 kg chacun)	HI	6 - 7 minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer à l'eau et bien égoutter. Attacher les ailes contre le corps, et les pattes avec la queue. Placer les poulets sur une grille pour cuisson à micro-ondes, poitrine vers le bas. Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner les poulets, poitrine vers le haut, à mi-cuisson. Protéger avec de la feuille d'aluminium les extrémités osseuses des pilons. Enlever/jeter le jus qui s'écoule. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Retirer les poulets du four lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter une période d'attente de 5 minutes, sous une feuille d'aluminium. (La température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C.) Les poitrines des poulets devraient atteindre une température de 170 °F (77 °C) pour être servies.

Cuisson

PÂTES ET RIZ

La durée de cuisson nécessaire pour la cuisson de pâtes, riz ou céréales est approximativement identique pour la cuisson aux micro-ondes et pour la cuisson conventionnelle, mais la cuisson au four à micro-ondes est beaucoup plus pratique parce qu'on peut utiliser le même plat pour la cuisson et le service. Il n'y a pas besoin de remuer et le goût d'un reste de pâtes réchauffé aux micro-ondes est tout aussi bon.

Cuisson de pâtes ou riz : Conseils et techniques

- Lors de la cuisson d'une quantité de riz ou de pâtes qu'on utilisera dans un mets en sauce, sélectionner une durée de cuisson inférieure à la durée minimum, pour que le produit demeure ferme.
- Prévoir une période d'attente pour le riz, mais pas pour les pâtes.
- Les tableaux ci-dessous présentent des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des mets à base de pâtes et de riz.

TABLEAU DE CUISSON DES PÂTES

PÂTES	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Spaghettis 4 tasses/946 mL d'eau Ajouter 8 oz/227 g de spaghettis	HI (Puiss. élevée) 5	9 - 10 minutes 7 ½ - 8 ½ minutes	Le cas échéant, ajouter la quantité de sel désirée à l'eau chaude du robinet. Utiliser un ustensile de 2 pintes (2 L) pour cuisson au four à micro-ondes; recouvrir avec une feuille de plastique (avec évent) pour les spaghettis et les lasagnes. Utiliser un couvercle ou une feuille de plastique (avec évent) pour micro-ondes, pour les macaronis et les nouilles aux oeufs. Effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Remuer les pâtes; effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Égoutter dans une passoire.
Macaronis 3 tasses/710 mL d'eau Ajouter 2 tasses/454 g de macaronis	HI 5	6 - 7 minutes 5 ½ - 6 ½ minutes	
Lasagnes 4 tasses/946 mL d'eau Ajouter 8 oz/227 g de lasagnes	HI 5	7 - 8 minutes 11 - 12 ½ minutes	
Nouilles aux oeufs 6 tasses/1,4 L d'eau Ajouter 4 tasses/908 g de nouilles	HI 5	8 - 10 minutes 5 ½ - 6 ½ minutes	

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

RIZ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Grains longs 2 ¼ tasses/533 mL d'eau Ajouter 1 tasse/227 g de riz	HI (Puiss. élevée) 3	3 ½ - 4 ½ minutes 18 minutes	Le cas échéant, combiner le sel nécessaire avec l'eau chaude du robinet, dans un récipient de 2 pintes (2 L) pour cuisson aux micro-ondes. Recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique (avec évent) pour micro-ondes. Effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Introduire le riz en remuant, et tout assaisonnement. Cuire dans le récipient couvert selon les indications du tableau, ou jusqu'à ce que l'eau ait été absorbée et que le riz soit tendre. Ajouter une période d'attente de 5 à 10 minutes dans le récipient couvert. Remuer avec une fourchette pour décoller les grains.
Riz brun 2 ½ tasses/593 mL d'eau Ajouter 1 tasse/227 g de riz	HI 5	4 ½ - 5 ½ minutes 25 minutes	
Mélange riz à grains longs/riz sauvage 2 1/3 tasses/552 mL d'eau Ajouter 1 paquet de 6 oz (170 g)	HI 3	4 - 5 minutes 28 minutes	
Riz à cuisson rapide 1 tasse/237 mL d'eau Ajouter 1 tasse/227 g de riz	HI	2 - 3 minutes	Faire chauffer l'eau jusqu'à ébullition. Introduire le riz dans l'eau bouillante en remuant, et laisser reposer 5 à 10 minutes dans le récipient couvert ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et que le riz soit tendre. Remuer avec une fourchette.

Entretien et nettoyage

INSTRUCTIONS

Pour optimiser la performance et la sécurité de l'appareil, veiller à la propreté du four, à l'intérieur et à l'extérieur. Veiller particulièrement à empêcher toute accumulation de résidus alimentaires ou de graisse sur le cadre avant du four et la surface interne du panneau de porte. **Ne jamais utiliser un tampon abrasif ou un produit en poudre abrasif.** Essuyer les surfaces internes et externes du four à micro-ondes, y compris le couvercle inférieur de la hotte d'aspiration, avec un chiffon doux et une solution d'eau tiède et de détergent. Ensuite, rincer et essuyer pour sécher. Sur les surfaces de chrome, métal ou aluminium, utiliser un produit de polissage du chrome. Éliminer immédiatement les éclaboussures avec un papier essuie-tout humide, particulièrement après la cuisson de poulet ou de bacon. Nettoyer le four chaque semaine, ou plus fréquemment, selon le besoin.

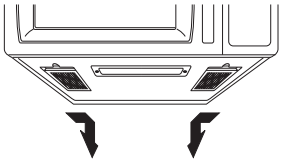
NETTOYAGE DU FILTRE À GRAISSE

⚠ ATTENTION

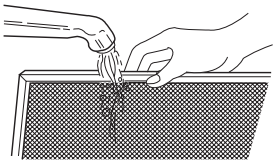
Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, ne jamais faire fonctionner la hotte du four si les filtres ne sont pas en place.

On doit démonter fréquemment le filtre à graisse pour le nettoyer, au moins une fois par mois.

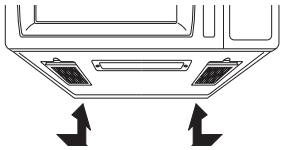
1. Pour la dépose du filtre à graisse, faire glisser le filtre latéralement. Tirer vers le bas et pousser vers l'autre côté. Le filtre pourra sortir.



2. Faire tremper le filtre à graisse dans de l'eau chaude avec un détergent doux. Bien rincer et secouer pour sécher. **Ne jamais utiliser un produit contenant de l'ammoniaque, et ne jamais laver le filtre dans le lave-vaisselle; le filtre d'aluminium prendrait une teinte sombre.**



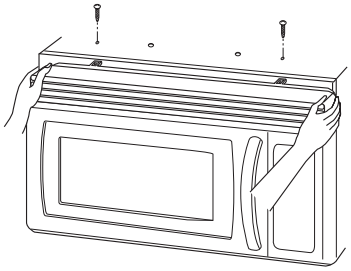
3. Pour réinstaller le filtre, le glisser dans la rainure latérale, puis le pousser vers le haut et vers le centre du four pour la mise en place.



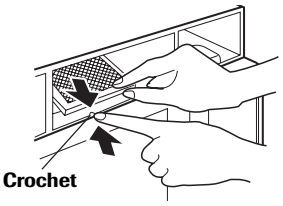
REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

Si la hotte associée au four recycle l'air à l'intérieur de la pièce, on doit remplacer le filtre à charbon à intervalles de 6 à 12 mois, ou plus fréquemment selon le besoin. Il n'est pas possible de nettoyer le filtre à charbon. Pour commander un filtre à charbon, contacter le département des pièces du plus proche centre de service agréé, ou composer le **1-800-843-0304** (É.-U.) ou le **1-866-587-2002** (Canada).
Commander le filtre à charbon n° MVHRK4.

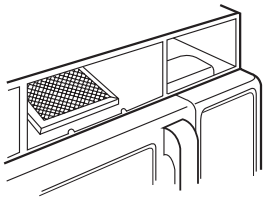
1. Débrancher le four ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de distribution.
2. Ôter les deux vis de montage de la grille d'évent (2 vis extérieures).
3. Tirer la grille vers l'avant, puis la soulever pour l'enlever.



4. Ouvrir la porte.
5. Appuyer sur le crochet et retirer l'ancien filtre.



6. Mettre en place un filtre à charbon neuf et fermer la porte. Le filtre doit être incliné comme on le voit sur l'illustration.



7. Coulisser la partie inférieure de la grille en place. Appuyer sur la partie supérieure jusqu'à emboîtement. Réinstaller les vis de montage. Rétablir l'alimentation électrique de l'appareil, et régler l'horloge.

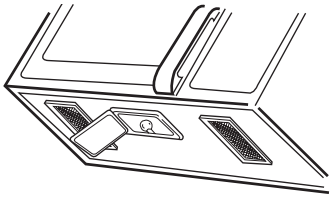
Entretien et nettoyage

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA LAMPE DU PLAN DE TRAVAIL

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, porter des gants lors du remplacement d'une ampoule.

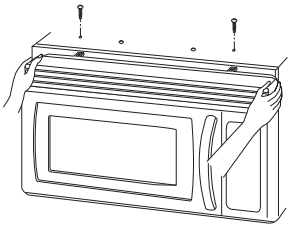
1. Débrancher le four ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de distribution.
2. Ôter les vis de montage du cabochon.



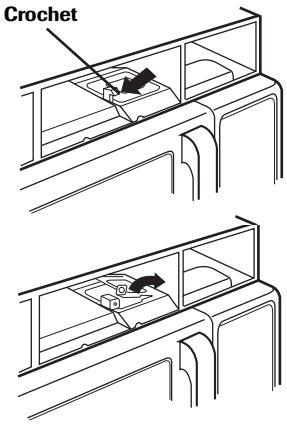
3. Remplacer chaque ampoule grillée par une ampoule de 30 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et la vis de montage.
5. Rétablir l'alimentation électrique de l'appareil.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA LAMPE DU FOUR

1. Débrancher le four ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de distribution.
2. Ôter les deux vis de montage de la grille d'évent (2 vis extérieures).
3. Tirer la grille vers l'avant, puis la soulever pour l'enlever.



4. Soulever le porte-ampoule.



5. Remplacer l'ampoule grillée par une ampoule de 30 watts pour appareil ménager.
6. Réinstaller le porte-ampoule.
7. Coulisser la partie inférieure de la grille en place. Appuyer sur la partie supérieure jusqu'à emboîtement. Réinstaller les vis de montage. Rétablir l'alimentation électrique de l'appareil.

Ustensiles recommandés

GUIDE DES USTENSILES POUR FOUR À MICRO-ONDES

UTILISER	NE PAS UTILISER
VERRE SPÉCIAL FOUR (traité pour chaleur très forte) **:** Plats courants, moules à pain, plats à tarte, plats à gâteau, tasses à mesurer, cocottes et plats creux sans bordure métallique. **PORCELAINE :** Plats creux, tasses, assiettes et plats de service sans garniture métallique. **PLASTIQUE :** Pellicule plastique (pour recouvrir) -- étirer la pellicule sans la serrer par-dessus le plat et l'appuyer sur les côtés. Prévoir un évent en retournant légèrement un bord pour permettre à la vapeur de s'échapper. Le plat doit être assez profond pour que la pellicule plastique ne touche pas la nourriture. Lors du chauffage d'un aliment, la pellicule plastique risque de fondre si elle est en contact avec l'aliment. N'utiliser tasses, contenants semi-rigides pour congélateur, sachets et plats en plastique que pour une courte durée de cuisson. Le plastique en effet risque de se ramollir par suite de la chaleur des aliments. **PAPIER :** Papier essuie-tout, papier ciré, serviettes en papier et assiettes en papier sans garniture ou décoration métallique. Voir l'étiquette du fabricant pour confirmer l'utilisation possible dans le four à micro-ondes.	**USTENSILES MÉTALLIQUES :** Le métal empêche l'énergie des micro-ondes d'atteindre l'aliment, ce qui produit une cuisson inégale. Éviter aussi les brochettes en métal, les thermomètres ou plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent entraîner la production d'arcs électriques risquant d'endommager le four à micro-ondes. **DÉCORATION MÉTALLIQUE :** Cocottes, assiettes à dîner à bordure ou garniture métallique, etc. Le métal gêne la cuisson normale et peut endommager le four. **FEUILLES D'ALUMINIUM :** Éviter les grandes feuilles d'aluminium parce qu'elles gênent la cuisson et peuvent entraîner la formation dangereuse d'arcs. Utiliser de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les ailes et les pattes de volaille. S'assurer que TOUT le papier aluminium se trouve à au moins 1 po (2,5 cm) des parois et de la porte du four. **BOIS :** Les planches et bols en bois vont se dessécher et peuvent se fendiller ou se fendre si on les utilise dans le four à micro-ondes. Les paniers peuvent réagir de la même façon. **USTENSILES À COUVERCLE FERMÉ HERMÉTIQUEMENT :** S'assurer de laisser des évents pour que la vapeur s'échappe des ustensiles avec couvercle. Percer les sachets de légumes en plastique et autres articles, avant la cuisson. Des sachets hermétiquement fermés risqueraient d'exploser. **PAPIER D'EMBALLAGE :** Éviter d'utiliser des sacs d'emballage en papier. Ils absorbent trop la chaleur et pourraient brûler. **USTENSILES AVEC DÉFAUTS OU ÉCAILLÉS :** Tout ustensile qui est fissuré, écaillé ou présente des défauts risque de casser dans le four. **ATTACHES EN MÉTAL :** Retirer les attaches en métal des sachets en papier ou plastique. Elles peuvent s'échauffer et risquent d'entraîner un feu.

Guide de dépannage

AVANT DE CONTACTER UN SERVICE DE DÉPANNAGE

Vérifier la liste suivante pour s'assurer qu'un service de dépannage est vraiment nécessaire. Revoir les informations supplémentaires sur les différents articles pour empêcher tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles
Si rien sur le four ne marche	• vérifier si un fusible n'est pas grillé ou un disjoncteur, déclenché. • vérifier si le four est correctement raccordé au circuit électrique de la maison. • vérifier que les commandes sont correctement réglées.
Si la lampe intérieure du four ne fonctionne pas	• l'ampoule est peut-être dévissée ou défectueuse.
Si le four ne chauffe pas	• vérifier que le tableau de commande a été correctement programmé. • vérifier que la porte est bien fermée. • vérifier que l'on a bien appuyé sur la touche Enter/Start. • vérifier que la minuterie n'a pas été mise en marche au lieu d'une fonction de cuisson.
Si le four prend plus de temps que normalement à cuire ou cuit trop rapidement	• s'assurer que le niveau de puissance est correctement programmé.
Si l'horloge n'indique pas toujours l'heure exacte	• vérifier que le cordon est bien introduit dans la prise. • s'assurer que le four est le seul appareil branché sur ce circuit.
Si la nourriture cuit de façon inégale	• s'assurer que la nourriture est présentée de façon uniforme. • s'assurer que la nourriture est complètement décongelée avant la cuisson. • s'assurer de la disposition des bandes en papier aluminium utilisées pour empêcher une surcuisson.
Si la nourriture n'est pas assez cuite	• vérifier la recette pour s'assurer que toutes les instructions (quantité, durée, et niveau de puissance) ont été correctement suivies. • s'assurer que le four à micro-ondes est branché sur un circuit indépendant. • s'assurer que la nourriture est complètement décongelée avant la cuisson.
Si la nourriture est trop cuite	• vérifier la recette pour s'assurer que toutes les instructions (quantité, niveau de puissance, durée, taille du plat) ont été suivies.
En cas d'arcs électriques (étincelles)	• s'assurer que les plats utilisés peuvent supporter les micro-ondes. • s'assurer qu'aucune attache métallique n'a été utilisée. • s'assurer que le four n'a pas été mis en marche alors qu'il était vide. • s'assurer que la grille en métal (le cas échéant) est correctement installée.
Si l'afficheur indique un décompte mais que le four ne cuit pas	• vérifier que la porte est bien fermée. • vérifier que la minuterie n'a pas été mise en marche au lieu d'une fonction de cuisson.
Le ventilateur se met en marche automatiquement	• si la température devient trop élevée autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte d'extraction se met automatiquement en marche à la vitesse HI (HAUTE) pour refroidir le four. Il peut rester en marche pendant une heure au maximum pour refroidir le four.

Guide de dépannage

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout choc électrique qui pourrait entraîner de graves blessures ou même la mort, ne pas retirer le boîtier extérieur. Seul un réparateur autorisé doit retirer ce boîtier.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Question	Réponse
Puis-je utiliser des ustensiles en métal ou en aluminium dans le four à micro-ondes?	Le métal utilisable comprend le papier aluminium pour protéger certaines parties (utiliser de petits morceaux plats). Ne jamais laisser le métal entrer en contact avec les parois ou la porte.
Parfois, la porte du four à micro-ondes semble onduler. Est-ce normal?	Cette apparence est normale et ne modifie pas le fonctionnement du four à micro-ondes.
Quels sont les bourdonnements que j'entends lorsque le four à micro-ondes fonctionne?	C'est le bruit du transformateur lorsque le magnétron se met en marche par intermittence.
Pourquoi le plat devient-il très chaud lorsque je fais cuire de la nourriture dans le four à micro-ondes?	Lorsque la nourriture devient très chaude, elle conduit la chaleur jusqu'au plat. Utiliser des maniques pour retirer la nourriture après la cuisson. Le plat n'est peut-être pas utilisable dans un four à micro-ondes.
Qu'est-ce que la période d'attente?	La période d'attente est la période après la sortie du four de l'aliment, couvert, pour continuer la cuisson. Ce processus permet à la cuisson de se terminer, économise de l'énergie et libère le four pour d'autres utilisations.
Puis-je faire éclater du maïs dans le four? Comment obtenir les meilleurs résultats?	Oui. Il est possible de faire éclater du maïs spécial pour four à micro-ondes en suivant les instructions du fabricant ou en utilisant la touche Popcorn préprogrammée. Ne pas utiliser de sachets en papier ordinaire. Utiliser le test d'écoute en arrêtant le four dès que l'on n'entend plus qu'un éclatement toutes les secondes ou toutes les deux secondes. Ne pas essayer de faire éclater des grains qui n'auraient pas encore éclaté. Il est possible d'utiliser des dispositifs spéciaux pour l'éclatement du maïs en four à micro-ondes. Avec ceux-ci, s'assurer de suivre les instructions du fabricant. Ne pas faire éclater de maïs dans des ustensiles en verre.
Pourquoi de la vapeur sort-elle de l'évent?	De la vapeur est normalement produite lors de la cuisson. Le four à micro-ondes a été conçu pour laisser échapper cette vapeur par l'évent supérieur.

Notes

Garantie

Garantie complète d'une année

Le fabricant réparera ou remplacera (ceci incluant les frais de main-d'oeuvre) toute pièce qui présenterait un vice de matériau ou de fabrication.

Garantie limitée

Au-delà d'une année après la date de l'achat initial au détail, le fabricant remplacera gratuitement, comme il est indiqué dans le paragraphe ci-dessous, toute pièce qui aura présenté un vice de matériau ou de fabrication. Le propriétaire de l'appareil devra payer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'œuvre, de kilométrage, de transport, de déplacement et de diagnostic, le cas échéant.

De la seconde à la cinquième année

Le fabricant remplacera, gratuitement pour les pièces et la main-d'œuvre, le magnétron, le clavier tactile et le microprocesseur, en cas de vice de matériau ou de fabrication.

Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada – pièces

Pendant une (1) année à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager, sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'œuvre, de kilométrage, de transport, de déplacement et de diagnostic, le cas échéant.

Résidents du Canada

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par la CSA, sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

EN AUCUN CAS MAYTAG NE SERA TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS.

Cette garantie confère à l'acheteur des droits juridiques spécifiques. L'acheteur peut également jouir d'autres droits, variables d'un état à un autre ou d'une province à une autre. Par exemple, certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages directs ou indirects. Cette limitation peut donc ne pas s'appliquer dans le cas de l'acheteur.

Ne sont pas couverts par ces garanties :

- Le remplacement de fusibles, le réenclenchement de disjoncteurs ou la correction du réseau de plomberie ou de l'alimentation électrique.
- Le nettoyage et l'entretien normaux du produit, y compris le remplacement d'ampoules.
- Le produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement visibles.
- Les produits achetés à des fins commerciales, industrielles ou de location.
- Les produits situés à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
- Les frais de service supplémentaires dans le cas où un réparateur doit effectuer des réparations en plus des réparations normales, en dehors des heures de service normales ou encore dans une région à l'extérieur de son district habituel.
- Des réglages après la premiere année.
- Des réparations résultant des raisons suivantes :
  - Installation, système d'évacuation ou entretien incorrects.
  - Toute modification ou tout réglage non autorisés par le fabricant.
  - Tout accident, mauvaise utilisation, usage abusif, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.
  - Raccordement incorrect à l'alimentation de gaz ou à l'alimentation électrique, de tension ou intensité incorrecte.
  - Utilisation d'ustensiles, contenants ou accessoires incorrects qui endommagent le produit.
- Déplacement.

Si l'intervention d'un dépanneur est nécessaire :

- Contacter le détaillant chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Services[SM], service à la clientèle de Amana au **1-800-843-0304** aux É.-U. ou **1-866-587-2002** au CANADA, pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Services[SM], attention CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-843-0304** aux É.-U. ou **1-866-587-2002** au CANADA.

REMARQUE :

- Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante :
  a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
  b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
  c. Nom et adresse du détaillant ou de l'agence de service;
  d. Description claire du problème observé;
  e. Preuve d'achat (facture de vente).

- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès de Maytag Services[SM], service à la clientèle de Amana.

Horno de microondas
con campana de ventilación integrada

Guía de uso y cuidado

Modelo AMV1162AAS

Instrucciones importantes sobre seguridad..... 53-55

Características..... 56-57

Funcionamiento..... 58-65

Cocinando en el microondas..... 66-70

Mantenimiento 71-72

Utensilios recomendados..... 73

Localización y solución de averías 74-75

Garantía..... 79

Horno de microondas eléctrico

Conserve las instrucciones para referencia futura.
Asegúrese de que este manual permanezca con el horno.

Instrucciones importantes sobre seguridad

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura.
Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad de nuestros electrodomésticos puede ser necesario modificar este electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Si tiene preguntas, por favor escríbanos (incluya el número de modelo y su número de teléfono) o llame a:

Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-843-0304 en EE.UU.
1-866-587-2002 en Canadá (lunes a viernes desde las 8:00 a.m. hasta las 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.amana.com

Para información de servicio consulte la página 79.

Información sobre las instrucciones de seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, efectúe mantenimiento o cuando use el microondas.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los símbolos, advertencias y etiquetas de seguridad

⚠ PELIGRO

PELIGRO – Riesgos inmediatos que **CAUSARÁN** lesiones personales graves o mortales.

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA – Peligros o prácticas no seguras que **PODRÍAN** causar lesiones personales graves o mortales.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN – Peligros o prácticas no seguras que **PODRÍAN** causar lesiones personales menos graves.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales observe lo siguiente:

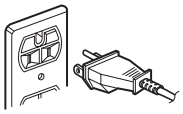
1. **NO** fría con grasa en el horno. La grasa puede sobrecalentarse y ser peligrosa de manipular.
2. **NO** cocine ni recaliente huevos enteros o con una yema no rota usando energía de microondas. Puede reventar debido a la acumulación de presión. Perfore la yema con un tenedor o cuchillo antes de cocinar.
3. Perfore la cáscara de las papas, tomates y alimentos similares antes de cocinarlos con energía de microondas. Cuando la cáscara es perforada, el vapor escapa uniformemente.
4. **NO** haga funcionar el horno sin tener alimentos en su interior.
5. Use solamente palomitas de maíz en envases diseñados y etiquetados para uso en microondas. Las palomitas de maíz comienzan a reventar en distintos momentos dependiendo de los vatios del horno. No continúe calentando después de que han dejado de reventar. Las palomitas se quemarán. No deje el horno sin supervisión.
6. **NO** use termómetros regulares de cocina en el horno. La mayoría de los termómetros de cocina contienen mercurio y pueden causar un arco eléctrico, mal funcionamiento o daño al horno.
7. **NO** use utensilios metálicos en el horno.
8. Nunca use papel, plástico u otros materiales combustibles que no estén destinados para cocinar con ellos.
9. Cuando cocine con papel, plástico u otros materiales combustibles, siga las recomendaciones del fabricante sobre el uso del producto.
10. **NO** use toallas de papel que contengan nilón u otra fibra sintética. Las fibras sintéticas calentadas pueden derretirse y encender el papel.
11. **NO** caliente bolsas de plástico ni envases sellados en el horno. El líquido o el alimento pueden expandirse rápidamente y causar la rotura del envase o de la bolsa. Perfore o abra el envase o la bolsa antes de cocinar.
12. Para evitar el mal funcionamiento de marcapasos, consulte a su médico o al fabricante del marcapaso respecto a los efectos de la energía de microondas en el marcapaso.

Instrucciones importantes sobre seguridad

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de un choque eléctrico o la muerte, este horno debe ser puesto a tierra y el enchufe no debe ser modificado.

Instrucciones para la puesta a tierra



El horno DEBE ser puesto a tierra. La puesta a tierra reduce la posibilidad de un choque eléctrico ofreciendo un alambre de escape para la corriente eléctrica si ocurre un cortocircuito. Este horno está equipado con un cordón eléctrico provisto de un enchufe con puesta a tierra. El enchufe debe ser enchufado en un tomacorriente que está debidamente instalado y puesto a tierra. Ver las instrucciones de instalación.

Consulte a un electricista o técnico calificado si no comprende bien las instrucciones de puesta a tierra o si tiene dudas respecto a la puesta a tierra del horno.

No use un cordón de extensión. Si el cordón eléctrico del aparato es demasiado corto, solicite a un electricista calificado que instale un tomacorriente de tres alvéolos. Este horno debe ser enchufado en un circuito separado de 60 Hz y usado con la alimentación eléctrica mostrada en la tabla de especificaciones. Cuando el horno comparte el circuito con otros equipos, pueden ser necesarios tiempos de cocción más largos y los fusibles se pueden fundir.

El horno de microondas funciona con la corriente estándar del hogar de 110 – 120 V.

Declaración de interferencia de radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (EE.UU. solamente)

Este equipo genera y usa energía de frecuencia ISM y si no es instalado y usado en forma debida, es decir, en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia con la recepción de la radio y de la televisión. Se ha comprobado y confirmado que cumple con los límites estipulados para equipos ISM (Industriales, Científicos, Médicos) en virtud de la sección 18 de los reglamentos de la FCC, que han sido diseñados para proveer protección razonable contra tal interferencia en una instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no ocurrirá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia con la recepción de radio y de televisión, lo cual puede ser determinado apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario trate de corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes recomendaciones:

- Cambie de dirección la antena de recepción de la radio o televisión.
- Ubique en otro lugar el horno de microondas con respecto al receptor.
- Mueva el horno de microondas a un lugar alejado del receptor.
- Enchufe el microondas en un tomacorriente diferente de modo que el microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

El fabricante no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por la **modificación no autorizada** a este horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir tal interferencia.

Precauciones para evitar posible exposición a energía de microondas excesiva

A. **NO** intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta pues se puede producir exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no modificar ni alterar los entrecierres de seguridad.

B. **NO** coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumulen suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.

C. **NO** haga funcionar este horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no se haya dañado:
   1. la puerta (doblada)
   2. las bisagras y pestillos (rotos o sueltos)
   3. las juntas de la puerta y las superficies de sellado.

D. El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona que no sea personal de servicio calificado.

⚠ ADVERTENCIA

Los líquidos tales como el agua, café o té pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se verán las burbujas o hervor cuando el envase es retirado del horno. **ESTO PUEDE RESULTAR EN QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE INSERTA EN EL LÍQUIDO UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.** Para reducir el riesgo de lesión a personas:

1. **NO** sobrecaliente el líquido.
2. Revuelva el líquido antes y a la mitad de calentarse.
3. **NO** use envases con lados rectos y cuellos estrechos.
4. Después de calentar, deje el envase en el horno de microondas por un corto tiempo antes de retirarlo.
5. Use extremo cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el contenedor.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones importantes sobre seguridad

⚠ ADVERTENCIA

Cuando use aparatos eléctricos, se deben seguir instrucciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesión a personas o exposición a energía microondas excesiva.

1. **LEA** todas las instrucciones antes de usar el horno.
2. **LEA Y SIGA** las "PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA" en la página 54.
3. Instale o ubique este horno **SOLAMENTE** de acuerdo con las instrucciones de instalación de esta guía.
4. Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados - por ejemplo, frascos de vidrio cerrados - pueden explotar y **NO DEBEN** ser **CALENTADOS** en este horno.
5. Use este horno **SOLAMENTE** para el propósito para el cual ha sido diseñado como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos o vapores en este horno. Este tipo de horno ha sido específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimento. No ha sido diseñado para uso industrial o de laboratorio.
6. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una **SUPERVISIÓN ESTRICTA** cuando es usado por **NIÑOS** o **PERSONAS ENFERMAS**.
7. Vea las instrucciones de limpieza de la puerta en la sección "Mantenimiento"en la página 71 de esta guía.
8. Los frascos de alimentos de bebé deben ser abiertos para calentarlos y el contenido debe revolverse o sacudirse antes del consumo para evitar quemaduras.
9. **NO** use este horno para propósitos comerciales. Fue fabricado para uso doméstico solamente.
10. **NO** caliente biberones en el horno.
11. **NO** haga funcionar este horno si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados, si no está funcionando en forma debida o si se ha dañado o dejado caer.
12. Este horno, incluyendo el cordón eléctrico, debe ser reparado **SOLAMENTE** por personal de servicio calificado. Se requieren herramientas especiales para reparar este horno. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para el examen, reparación o ajuste del horno.
13. **NO** cubra ni bloquee el filtro u otros orificios del horno.
14. **NO** guarde este horno al aire libre. **NO** use este producto cerca del agua - por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
15. **NO** sumerja el cordón eléctrico o el enchufe en agua.
16. Mantenga el cordón eléctrico **ALEJADO** de las superficies **CALIENTES**.
17. **NO** deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o de la encimera.
18. Limpie con frecuencia la campana de ventilación.
19. **NO** deje que se acumule grasa en la campana o en los filtros.
20. Tenga cuidado cuando limpie los filtros de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar los filtros.
21. Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
22. Este horno puede usarse tanto sobre estufas a gas como eléctricas de 36 pulgadas (91,44 cm) o menos de ancho.

⚠ PRECAUCIÓN

A fin de evitar el peligro de incendio en la cavidad del horno:

a. **NO** cocine demasiado el alimento. Preste cuidadosa atención al horno cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles.

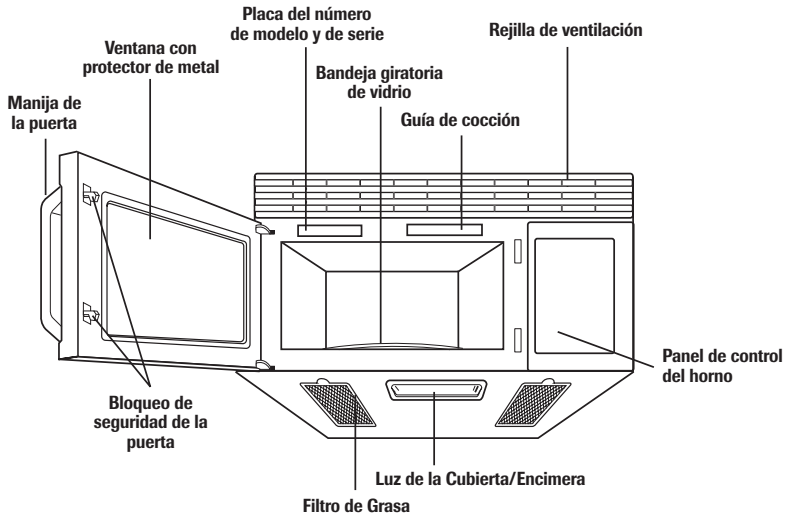
b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de colocar la bolsa en el horno.

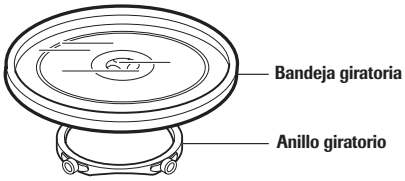
c. Si algún material dentro del horno se enciende, mantenga la puerta del horno **CERRADA**. Apague el horno y desenchufe el cordón eléctrico o desconecte la energía eléctrica en el fusible o en el panel del disyuntor.

d. **NO** use la cavidad del horno para almacenamiento. **NO** guarde artículos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno cuando no esté en uso.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

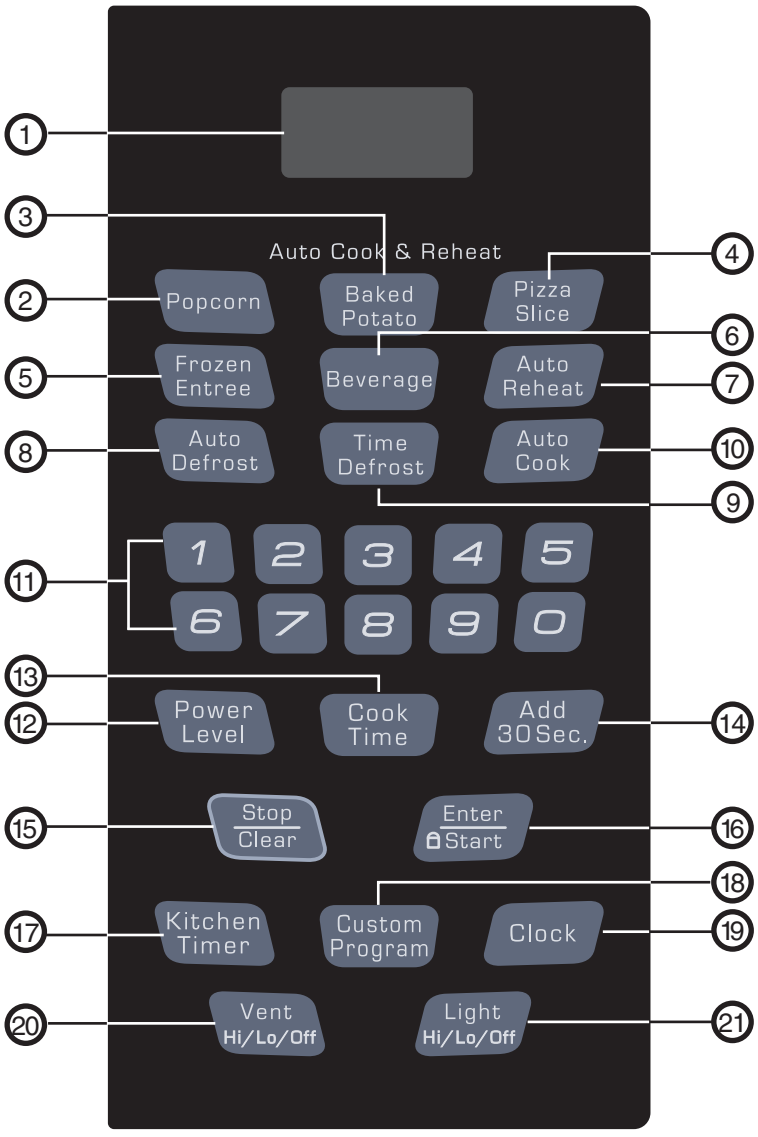
Características


Placa del número de modelo y de serie
Rejilla de ventilación
Ventana con protector de metal
Bandeja giratoria de vidrio
Manija de la puerta
Guía de cocción
Panel de control del horno
Bloqueo de seguridad de la puerta
Luz de la Cubierta/Encimera
Filtro de Grasa



Especificaciones del horno

Alimentación eléctrica	120 VCA, 60 Hz
Potencia de entrada	1.500 W
Potencia de cocción	950 W (Norma 60705 IEC)
Frecuencia	2.450 MHz
Potencia nominal	13 A
Dimensiones exteriores (ancho x alto x profundidad)	29 7/8" (75,88 cm) x 16 7/16" (41,8 cm) x 15 1/8" (38,41 cm)
Capacidad interior	1,5 pies³ (0,042 m³)
Peso neto	50,5 lbs (22,9 kg)



Características

CARACTERÍSTICAS

1. **'DISPLAY' (Pantalla digital):** La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
2. **'POPCORN' (Palomitas de maíz):** Oprima esta tecla cuando prepare palomitas de maíz en su horno de microondas. Ver mayor información en la página 62.
3. **'BAKED POTATO' (Papas al horno):** Oprima esta tecla para cocinar de 1 a 4 papas. Ver mayor información en la página 62.
4. **'PIZZA SLICE' (Rebanada de pizza):** Oprima esta tecla para recalentar de 1 a 3 rebanadas de pizza. Ver mayor información en la página 62.
5. **'FROZEN ENTREE' (Platillos principales congelados):** Oprima esta tecla para cocinar platillos principales congelados con un peso predeterminado. Ver mayor información en la página 62.
6. **'BEVERAGE' (Bebidas):** Oprima esta tecla para recalentar una o dos tazas de una bebida. Ver mayor información en la página 62.
7. **'AUTO REHEAT' (Recalentamiento automático):** Oprima esta tecla para recalentar un plato de comida, sopa/salsa, una cacerola o pan/panecillos. Ver mayor información en la página 64.
8. **'AUTO DEFROST' (Descongelación automática):** Carne de res, carne de ave, pescado. Oprima esta tecla para seleccionar el tipo de alimento y descongelar alimentos según el peso. Ver mayor información en la página 65.
9. **'TIME DEFROST' (Tiempo de descongelación):** Oprima esta tecla para establecer un tiempo de descongelación. Ver mayor información en la página 59.
10. **'AUTO COOK' (Cocción automática):** Oprima esta tecla para cocinar verduras, arroz o cacerolas. Ver mayor información en la página 63.
11. **'NUMBER' (Número):** Oprima las teclas numéricas para indicar el tiempo de cocción, el nivel de potencia, las cantidades o los pesos.
12. **'POWER LEVEL' (Nivel de potencia):** Oprima esta tecla para seleccionar un nivel de potencia de cocción. Ver mayor información en la página 60.
13. **'COOK TIME' (Tiempo de cocción):** Oprima esta tecla para ajustar el tiempo de cocción. Ver mayor información en la página 60.
14. **'Add 30 SEC' (Agregar 30 seg.):** Oprima esta tecla para ajustar y comenzar rápidamente en el nivel de potencia de 100%. Ver mayor información en la página 59.
15. **'STOP/CLEAR' (Apagar/Anular):** Oprima esta tecla para apagar el horno o anular todas las entradas.
16. **'ENTER/START' (Aceptar/Puesta en marcha):** Oprima esta tecla para poner en marcha una función o aceptar cualquier entrada. Si usted abre la puerta después de que el horno comienza a cocinar, oprima la tecla 'ENTER/START' nuevamente.
17. **'KITCHEN TIMER' (Temporizador de la cocina):** Oprima esta tecla para ajustar el temporizador de la cocina. Ver mayor información en la página 58.
18. **'CUSTOM PROGRAM' (Programa personalizado):** Oprima esta tecla para establecer un tiempo de cocción. Ver mayor información en la página 59.
19. **'CLOCK' (Reloj):** Oprima esta tecla para colocar la hora del día. Ver mayor información en la página 58.
20. **'VENT HI/LO/OFF' (Ventilador alto/bajo/apagado):** Oprima esta tecla para encender o apagar el ventilador. Ver mayor información en la página 58.
21. **'LIGHT HI/LO/OFF' (Luz alta/baja/apagada):** Oprima esta tecla para encender la luz de la cubierta. Ver mayor información en la página 58.

Funcionamiento

CONOZCA SU HORNO DE MICROONDAS

En esta sección se describen los conceptos de la cocción con microondas y los conocimientos básicos que necesita para hacer funcionar su horno de microondas. Por favor lea esta información antes de usarlo.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar el riesgo de sufrir una lesión personal o daño material, no haga funcionar el horno vacío.
- Para evitar el riesgo de sufrir una lesión personal o daño material, no use en el horno utensilios de grés, papel de aluminio, utensilios de metal o con adornos de metal.

'CLOCK' (Reloj)

Ejemplo: Para poner el reloj a las 8:00 a.m.

1. Oprima la tecla **'Clock'**.

2. Programe la hora usando las teclas numéricas.

3. Oprima la tecla **'Clock'** (o **'Enter/Start'**).

- Si oprime la tecla del reloj dos veces se mostrará 'PM'. Cuando vuelve a presionar la tecla una vez más, 'PM' desaparece.

'KITCHEN TIMER' (Temporizador de la cocina)

Usted puede usar su horno de microondas como un temporizador. Use el temporizador para programar hasta 99 minutos y 99 segundos.

Ejemplo: Para programar 3 minutos.

1. Oprima la tecla **'Kitchen Timer'**.

2. Programe el tiempo usando las teclas numéricas.

3. Oprima la tecla **'Enter/Start'**. Cuando el tiempo haya transcurrido, usted escuchará varias señales sonoras y en la pantalla aparecerá **'End' (Fin)**.

'VENT HI/LO/OFF' (Ventilador alto/bajo/apagado)

El VENTILADOR mueve el vapor y otros humos de la superficie de cocción. El ventilador funciona a baja velocidad cada vez que el horno está encendido.

Para hacer funcionar el ventilador manualmente: Oprima la tecla '**Vent Hi/Lo/Off**' una vez para alta velocidad, dos veces para baja velocidad o tres veces para apagar el ventilador.

NOTA:

- Si la temperatura está demasiado caliente alrededor del horno de microondas, el ventilador en la campana de ventilación se pondrá en marcha automáticamente en velocidad ALTA para enfriar el horno. Puede permanecer en funcionamiento hasta una hora para enfriar el horno. Cuando esto sucede, no se puede apagar el ventilador.

'LIGHT HI/LO/OFF' (Luz alta/baja/apagada)

Oprima la tecla **'Light Hi/Lo/Off'** una vez para luz brillante, dos veces para luz nocturna o tres veces para apagar la luz.

BLOQUEO PARA NIÑOS

Usted puede bloquear el panel de control para evitar que el microondas sea accidentalmente puesto en marcha o usado por los niños.

La característica de bloqueo para niños también es útil para evitar la programación accidental cuando se está limpiando el panel de control.

Ejemplo: Para programar el bloqueo para niños.

1. Oprima la tecla **'Enter/Start'**.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Enter/Start'** durante más de 4 segundos. La letra **'L'** aparecerá en la pantalla y se escucharán dos señales sonoras.

Ejemplo: Para cancelar el bloqueo para niños.

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla '**Enter/Start**' durante más de 4 segundos. La letra **'L'** desaparecerá y usted oirá dos señales sonoras. En este momento el horno está listo para usarse.

Funcionamiento

‘CUSTOM PROGRAM’ (Programa personalizado)

‘CUSTOM PROGRAM’ le permite usar una instrucción de cocción previamente guardada en la memoria y comenzar a cocinar inmediatamente.

Ejemplo: Para cocinar alimento durante 2 minutos a un nivel de potencia de 60%.

1. Oprima la tecla **‘Custom Program’**.

2. Programe el tiempo de cocción.

3. Oprima la tecla **‘Power Level’**.

4. Indique el nivel de potencia.

5. Oprima la tecla **‘Enter/Start’**. Cuando se acabe el tiempo de cocción, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘End’ (Fin)**.

Para usar el programa guardado anteriormente en la memoria.

1. Oprima la tecla **‘Custom Program’**.

2. Oprima la tecla **‘Enter/Start’**.

‘TIME DEFROST’ (Tiempo de descongelación)

Esta característica le permite descongelar alimentos por un tiempo determinado.

Ejemplo: Para descongelar durante 2 minutos.

1. Oprima la tecla **‘Time Defrost’**.

2. Programe el tiempo de descongelación que usted desea.

3. Oprima la tecla **‘Enter/Start’**.

4. Cuando se termina la primera mitad del tiempo de descongelación, usted oirá cinco señales sonoras para indicarle que debe voltear el alimento. Abra la puerta, voltee el alimento y proteja las porciones tibias.

5. Cierre la puerta y vuelva a oprimir la tecla **‘Enter/Start’**.

6. Cuando se termina el tiempo de descongelación, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘End’ (Fin)**.

‘ADD 30 SEC.’ (Agregar 30 seg.)

Esta tecla ahorra tiempo y le permite programar rápidamente y poner en marcha la cocción sin la necesidad de oprimir la tecla **‘Enter/Start’**.

Ejemplo: Para programar un período de cocción de 2 minutos.

1. Oprima la tecla **‘Add 30 Sec.’** 4 veces. El horno comienza a cocinar y muestra la cuenta regresiva del tiempo.

NOTA:

- Si usted oprime **‘Add 30 Sec.’**, agregará 30 segundos hasta 99 minutos y 59 segundos.

Funcionamiento

PARA COCINAR USANDO VARIOS CICLOS DE COCCIÓN

Para obtener los mejores resultados, algunas recetas recomiendan un nivel de potencia durante un período de tiempo y otro nivel de potencia para otro período de tiempo. Su horno puede ser programado para cambiar de uno a otro automáticamente hasta tres ciclos si el primer ciclo de calentamiento es descongelación o el último es a un nivel de potencia de 0%.

Ejemplo: Para cocinar alimento durante 3 minutos a un nivel de potencia de 100% y luego a un nivel de potencia de 70% durante 7 minutos, 30 segundos.

1. Programe el primer tiempo de cocción.

2. Oprima la tecla **'Cook Time'**.

3. Programe el segundo tiempo de cocción.

4. Oprima la tecla **'Power Level'**.

5. Indique el nivel de potencia.

6. Oprima la tecla **'Enter/Start'**. Cuando se acabe el tiempo de cocción, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **'End' (Fin)**.

COCCIÓN CON NIVEL DE POTENCIA ALTO

Ejemplo: Para cocinar alimento durante 8 minutos, 30 segundos a un nivel de potencia de 100%.

1. Indique el tiempo de cocción.

2. Oprima la tecla **'Enter/Start'**. Cuando se acabe el tiempo de cocción, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **'End' (Fin)**.

COCCIÓN CON NIVELES DE POTENCIA INFERIORES

La cocción en el nivel de potencia 'HIGH' (Alto) no siempre le da los mejores resultados con los alimentos que necesitan ser cocinados más lentamente, tales como asados, alimentos horneados o flanes. Su horno tiene 10 ajustes de potencia además de 'HIGH'.

Ejemplo: Para cocinar alimento durante 7 minutos, 30 segundos a un nivel de potencia de 70%.

1. Programe el tiempo de cocción.

2. Oprima la tecla **'Power Level'**.

3. Programe el nivel de potencia.

4. Oprima la tecla **'Enter/Start'**. Cuando se termine el tiempo de cocción, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **'End' (Fin)**.

Vea los niveles de potencia en la página 61 de la guía de cocción.

Funcionamiento

GUÍA DE COCCIÓN PARA LOS DISTINTOS NIVELES DE POTENCIA

Los 10 niveles de potencia, además del nivel 'HIGH' (Alto), le permiten seleccionar el mejor nivel de potencia para el alimento que está cocinando. A continuación se indican todos los niveles de potencia, ejemplos de alimentos que se cocinan mejor en cada nivel y la cantidad de potencia de microondas que usted está usando.

NIVEL DE POTENCIA	POTENCIA DE MICROONDAS	USO
10 High (Alto)	100%	• Hervir agua. • Cocinar carne de res molida. • Hacer dulces. • Cocinar frutas y verduras frescas. • Cocinar pescado y carne de ave. • Precalentar un plato para dorar. • Recalentar bebidas. • Rebanadas de tocino.
9	90%	• Recalentar rápidamente rebanadas de carne. • Sofreír cebollas, apio y pimientos verdes.
8	80%	• Todo tipo de recalentamiento. • Cocinar huevos revueltos.
7	70%	• Cocinar panes y productos a base de cereales. • Cocinar platillos con queso, ternera. • Cocinar pasteles, panquecitos, bizcochitos de chocolate.
6	60%	• Cocinar fideos.
5	50%	• Cocinar carnes, pollo entero. • Cocinar budines. • Cocinar pollos enteros, pavo, costillas, asado de costillas, asado de lomo.
4	40%	• Cocinar cortes de carnes menos tiernos. • Recalentar alimentos congelados.
3	30%	• Descongelar carne de res, de ave y mariscos. • Cocinar pequeñas cantidades de alimento. • Terminar la cocción de una cacerola, estofado y algunas salsas.
2	20%	• Ablandar mantequilla y queso crema. • Calentar cantidades pequeñas de alimento.
1	10%	• Suavizar helado. • Leudar masa con levadura.
0		• Período de espera.

Funcionamiento

‘POPCORN’ (Palomitas de maíz)

⚠ PRECAUCIÓN

- NO deje el horno de microondas desatendido cuando esté preparando palomitas de maíz.

La tecla ‘POPCORN’ le permite preparar en el microondas bolsas de palomitas de maíz comercialmente envasadas de 3 y 3,5 onzas (85 y 99 g). Prepare solamente un paquete a la vez. Si usted está usando un dispositivo especial para preparar palomitas de maíz en el microondas, siga las instrucciones del fabricante del dispositivo.

Para programar su microondas correctamente, siga esta tabla:

Tamaño de la bolsa	Oprima
3,5 oz (99 g)	1 vez
3,0 oz (85 g)	2 veces

Ejemplo: Para preparar una bolsa de palomitas de maíz de 3,5 oz (99 g).

1. Oprima la tecla **‘Popcorn’** una vez.
2. El horno comenzará a funcionar automáticamente. Cuando termine el tiempo de cocción, usted escuchará cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘End’ (Fin)**.

Cantidades recomendadas: 3,0 a 3,5 oz (85 a 99 g).

‘BEVERAGE’ (Bebidas)

La tecla ‘BEVERAGE’ le permite calentar hasta 2 tazas de bebida.

NOTAS:

- Los tiempos de recalentamiento se basan en tazas de 8 onzas (237 ml).
- Las bebidas que se calienten con esta función pueden estar muy calientes.
- Retire los contenedores de bebida con cuidado.

Ejemplo: Para recalentar una bebida de 8 oz (237 ml).

1. Oprima la tecla **‘Beverage’** una vez.
2. El horno se encenderá automáticamente. Cuando se termina el tiempo de cocción, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘End’ (Fin)**.

‘FROZEN ENTREE’ (Platillos principales congelados)

Usted puede cocinar platillos principales congelados seleccionando un peso preestablecido. La función ‘FROZEN ENTREE’ tiene tiempos y potencias de cocción predeterminados para dos pesos diferentes. Para seleccionar el peso oprima la tecla una vez para seleccionar 10 oz (284 g) o dos veces para seleccionar 20 oz (567 g).

Ejemplo para 10 oz (284 g).

1. Oprima la tecla **‘Frozen Entree’** una vez.
2. El horno se encenderá automáticamente. Cuando se termine el tiempo de cocción, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘End’ (Fin)**.

‘BAKED POTATO’ (Papas al horno)

La tecla ‘BAKED POTATO’ le permite asar papas con tiempos de cocción y niveles de potencia predefinidos. Usted puede seleccionar ajustes entre 1 y 4 papas.

NOTAS:

- Los tiempos de cocción se basan en papas de un promedio de peso de 8 a 10 onzas (227 a 284 g).
- Antes de asar, perfore la papa con el tenedor varias veces.
- Después de asar, deje reposar durante 5 minutos.

Ejemplo: Para cocinar 2 papas.

1. Oprima la tecla **‘Baked Potato’** dos veces.
2. El horno se encenderá automáticamente. Cuando el tiempo de cocción se haya terminado, usted escuchará cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘End’ (Fin)**.

Cantidades recomendadas: 1 a 4 papas (alrededor de 8 a 10 oz/227 a 284 g cada una).

‘PIZZA SLICE’ (Rebanada de pizza)

La tecla ‘PIZZA SLICE’ le permite recalentar hasta 3 rebanadas de pizza de 3 a 5 oz (85 a 142 g) cada una.

Ejemplo: Para recalentar 1 rebanada de pizza.

1. Oprima la tecla **‘Pizza Slice’** una vez.
2. El horno se encenderá automáticamente. Cuando el tiempo de cocción se haya acabado, usted escuchará cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘End’ (Fin)**.

Cantidades recomendadas: 1 a 3 rebanadas de aproximadamente 3 a 5 oz (85 a 142 g) cada una.

Funcionamiento

‘AUTO COOK’ (Cocción automática)

La tecla ‘AUTO COOK’ ofrece cuatro categorías preestablecidas para cocinar.

Ejemplo: Para cocinar automáticamente 2 tazas de arroz.

1. Oprima la tecla **‘Auto Cook’** 3 veces.

Categoría	Oprima	Pantalla
Verduras frescas	1 vez	‘Ac-1’
Verduras congeladas	2 veces	‘Ac-2’
Arroz	3 veces	‘Ac-3’
Cacerola	4 veces	‘Ac-4’

2. Indique la cantidad/porciones.

Categoría	Cantidad
Verduras frescas	1 a 4 tazas
Verduras congeladas	1 a 4 tazas
Arroz	1 a 2 tazas
Cacerola	1 a 4 tazas

El horno se encenderá automáticamente. Cuando el tiempo de cocción se haya acabado, usted escuchará cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘End’ (Fin)**.

GUÍA DE COCCIÓN PARA ‘AUTO COOK’

CÓDIGO	CATEGORÍA	CANTIDAD	INSTRUCCIONES
1	VERDURAS FRESCAS	1 taza de verduras y 2 cucharadas de agua	Coloque en un tazón o cacerola resistente al microondas. Agregue agua de acuerdo con la cantidad. Cubra con envoltura plástica y ventile. Deje reposar 5 minutos.
		2 tazas de verduras y 2 cucharadas de agua	
		3 tazas de verduras y 4 cucharadas de agua	
		4 tazas de verduras y 4 cucharadas de agua	
2	VERDURAS CONGELADAS	1 taza de verduras y 2 cucharadas de agua	Coloque en una cacerola resistente al microondas. Agregue agua de acuerdo con la cantidad. Cubra con envoltura plástica y ventile. Deje reposar 5 minutos.
		2 tazas de verduras y 2 cucharadas de agua	
		3 tazas de verduras y 4 cucharadas de agua	
		4 tazas de verduras y 4 cucharadas de agua	
3	ARROZ	1 taza de arroz de grano largo y 2 ¼ tazas de agua	En una cacerola grande resistente al microondas, combine el agua, el arroz, la margarina y la sal. Cubra con una tapa resistente al microondas o envoltura plástica y ventile. Después de cocinar, deje reposar tapado durante 5 minutos.
		2 tazas de arroz de grano largo y 4 ¼ tazas de agua	
4	CACEROLA	1 taza	Coloque en un tazón o cacerola resistente al microondas. Cubra con envoltura de plástico y ventile.
		2 tazas	
		3 tazas	
		4 tazas	

Funcionamiento

‘AUTO REHEAT’ (Recalentamiento automático)

La tecla ‘AUTO REHEAT’ ofrece cuatro categorías preestablecidas para recalentar.

Ejemplo: Para recalentar 3 tazas de cacerola.

Auto Reheat

1. Oprima la tecla **‘Auto Reheat’** 3 veces.

Categoría	Oprima	Pantalla
Plato de comida	1 vez	‘r h-1’
Sopa/salsa	2 veces	‘r h-2’
Cacerola	3 veces	‘r h-3’
Panecillos/Bizcochos	4 veces	‘r h-4’

3

2. Indique la cantidad/porciones.

Categoría	Cantidad
Plato de comida	1 y 2 porciones
Sopa/salsa	1 a 4 tazas
Cacerola	1 a 4 tazas
Panecillos/Bizcochos	1 a 4 piezas

El horno se encenderá automáticamente. Cuando el tiempo de cocción se haya acabado, usted escuchará cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘End’ (Fin)**.

GUÍA DE COCCIÓN PARA ‘AUTO REHEAT’

CÓDIGO	CATEGORÍA	CANTIDAD	INSTRUCCIONES
1	PLATO DE COMIDA	1 porción	Coloque en un plato bajo. Cubra con envoltura plástica ventilada.
		2 porciones	
2	SOPA/SALSA	1 taza	Coloque en una cacerola poco profunda resistente al microondas. Cubra con envoltura de plástico ventilada.
		2 tazas	
		3 tazas	
		4 tazas	
3	CACEROLA	1 taza	Coloque en un tazón o cacerola resistente al microondas. Cubra con envoltura de plástico ventilada.
		2 tazas	
		3 tazas	
		4 tazas	
4	PANECILLOS/ BIZCOCHOS	1 pieza	Coloque sobre una toalla de papel. No cubra.
		2 piezas	
		3 piezas	
		4 piezas	

Funcionamiento

‘AUTO DEFROST’ (Descongelación automática)

Su horno microondas ha sido programado con tres secuencias de descongelación. ‘AUTO DEFROST’ es la mejor manera de descongelar alimentos congelados. La tabla de descongelación automática que se incluye a continuación le proporciona algunas pautas básicas para usar las tres secuencias de descongelación.

Ejemplo: Para descongelar 1,2 lbs (0,54 kg) de carne de res molida.

1. Oprima la tecla **‘Auto Defrost’** una vez.

Categoría	Oprima	Pantalla
Carne de res	1 vez	‘dEF-1’
Carne de ave	2 veces	‘dEF-2’
Pescado	3 veces	‘dEF-3’

2. Introduzca el peso.

3. Oprima la tecla **‘Enter/Start’**.

4. El horno emitirá señales sonoras durante el ciclo de descongelación. Cuando las escuche, abra la puerta y gire, separe o acomode el alimento como sea necesario.

5. Cierre la puerta y oprima la tecla **‘Enter/Start’** para reanudar el ciclo de descongelación.

6. Cuando el tiempo de cocción se haya acabado, usted escuchará cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘End’ (Fin)**.

TABLA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Categoría	Alimento
CARNES 0,1 a 6,0 lbs (45 g a 2,7 kg)	**CARNE DE RES** Carne molida, filete redondo, cubos de carne para guisos, filete, asados de cazuela, de costilla, de punta trasera o de paletilla y hamburguesas. **CARNE DE CORDERO** Chuletas (de 1 pulgada/2,5 cm de grueso) y asado amarrado. **CARNE DE CERDO** Chuletas (de 1/2 pulgada/1,2 cm de grueso), salchichas, costillas de cerdo y costillas grandes. Asado amarrado y salchichas.
CARNE DE AVE 0,1 a 6,0 lbs (45 g a 2,7 kg)	**CARNE DE AVE** Entera (menos de 4 lbs/1,8 kg), cortes, pechugas (deshuesadas). **GALLINAS CORNUALLAS** Enteras. **PAVO** Pechuga (menos de 6 lbs/4 kg).
PESCADO 0,1 a 6,0 lbs (45 g a 2,7 kg)	**PESCADO** Filetes, pescado entero. **MARISCOS** Carne de cangrejo, colas de langosta, camarones y escalopes.

CONSEJOS PARA LA DESCONGELACIÓN

- Cuando use ‘AUTO DEFROST’, el peso que debe indicarse es el peso neto en libras y décimas de libra (el peso del alimento menos el envase).
- Use ‘AUTO DEFROST’ solamente para alimentos crudos. ‘AUTO DEFROST’ da mejores resultados cuando el alimento que va ser descongelado tiene una temperatura mínima de 0°F (-18°C) (sacado directamente de un congelador). Si el alimento ha sido guardado en un refrigerador/congelador y no mantiene una temperatura de 5°F (-15°C) o menos, siempre programe un peso más bajo (para un tiempo de descongelación más corto) para evitar que el alimento se cocine.
- Si el alimento es guardado fuera del congelador durante 20 minutos, indique un peso más bajo.
- La forma del paquete altera el tiempo de descongelación. Los envases rectangulares poco profundos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.
- Separe los pedazos a medida que comienzan a descongelarse. Los pedazos separados se descongelan más rápidamente.
- Usted puede usar pequeños pedazos de papel de aluminio para proteger los alimentos como las alas de pollo, los extremos de las patas y las colas de pescado, pero el papel de aluminio no debe tocar las paredes del horno. El papel de aluminio causa arco eléctrico lo cual puede dañar el forro del horno.
- Proteja las áreas del alimento que comienzan a calentarse con pequeños pedazos de aluminio.
- Para obtener mejores resultados, el tiempo de descongelación incluye un tiempo de espera prefijado.

Cocinando en el microondas

CÓMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

Para obtener los mejores resultados de su horno de microondas, lea y siga las siguientes instrucciones.

- **Temperatura de almacenamiento:** Los alimentos que se sacan del congelador o del refrigerador se demoran más en cocinar que los mismos alimentos a temperatura ambiente. El tiempo indicado en este manual se basa en la temperatura de almacenamiento normal del alimento.
- **Tamaño:** Los trozos pequeños de alimento se cocinan más rápido que los grandes, y los trozos de tamaño y forma similares se cocinan más uniformemente. Para una cocción uniforme, reduzca el nivel de potencia cuando cocine trozos grandes de alimento.
- **Humedad natural:** Los alimentos muy húmedos se cocinan más uniformemente porque la energía del microondas es atraída a las moléculas de agua.
- **Revuelva** los alimentos tales como las cacerolas y verduras desde la parte exterior hacia el centro para distribuir el calor uniformemente y acelerar la cocción. No es necesario revolver constantemente.
- **Dé vuelta** a los alimentos tales como las chuletas de cerdo, las papas al horno, los asados o el coliflor entero cuando están a mitad del tiempo de cocción para exponer en forma igual todos los lados a la energía del microondas.
- **Coloque** las áreas delicadas de los alimentos, tales como las puntas de los espárragos, hacia el centro de la bandeja.
- **Arregle** los alimentos que tienen formas diferentes tales como las presas de pollo o filetes de salmón con el lado más grueso y con más carne hacia el borde la bandeja.
- **Proteja** con pedazos pequeños de papel de aluminio las partes del alimento que puedan cocinarse rápidamente, tales como las puntas de las alas y los extremos de las patas de las aves.
- **Deje reposar:** Después de retirar el alimento del horno de microondas, cúbralo con papel de aluminio o con la tapa de una cacerola y déjelo reposar para que se termine la cocción en el centro y se evite sobrecocción de los bordes exteriores. La duración del tiempo de reposo depende de la densidad y tamaño de la superficie del alimento.
- **Envoltura en papel encerado o toalla de papel:** Los emparedados y muchos otros alimentos que contienen pan prehorneado deben ser envueltos antes de ponerlos en el horno de microondas para evitar que se sequen.

PESCADO Y MARISCOS

Cocción de pescado y mariscos: instrucciones generales

- Prepare el pescado para cocinarlo.
  - Descongele completamente el pescado o los mariscos.
  - Arregle los pedazos de formas diversas con las partes más gruesas hacia el borde de la bandeja. Arregle los mariscos en una sola capa para una cocción uniforme.
  - El tipo de cubierta que use depende de cómo usted cocina. El pescado escalfado necesita una tapa resistente al microondas o una envoltura de plástico ventilada.
  - El pescado horneado, el pescado empanizado o el pescado en salsa necesitan ser cubiertos ligeramente con papel encerado para mantener el empanizado crujiente y para que la salsa no quede aguada.
  - Siempre programe el tiempo de cocción más corto. El pescado está listo cuando se vuelve opaco y la parte más gruesa comienza a desmenuzarse. Los mariscos están listos cuando la cáscara se cambia de color rosado a rojo y la carne es opaca y firme.
- La tabla de cocción de pescado y mariscos incluida a continuación ofrece instrucciones específicas, niveles de potencia y ajustes del tiempo de cocción para la mayoría de los tipos de pescados y mariscos.

TABLA DE COCCIÓN DE PESCADO Y MARISCOS

PESCADO	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN	INSTRUCCIONES
Filetes de Pescado	'HI' (Alto)	3 ½ a 4 ½ min.	Arregle el pescado en una sola capa con la parte más gruesa dirigida hacia el borde de una fuente de hornear de 1,5 litros resistente al microondas. Unte con mantequilla derretida y sazone, si se desea. Cocine cubierto con una envoltura de plástico ventilada. Deje reposar cubierto durante dos minutos. Si usted está cocinando más de 1 libra (0,45 kg) de pescado, dé vuelta al pescado a la mitad del tiempo de cocción.
Tajadas de Pescado	'HI'	4 ½ a 5 ½ min.	
Pescado Entero	7	4 ½ a 6 min.	
Escalopes	'HI'	3 ½ a 5 min.	Arregle en una sola capa. Prepare como se indicó anteriormente, excepto que debe revolver en vez de dar vuelta los mariscos.
Camarones, sin cáscara	'HI'	3 ½ a 5 min.	

Cocinando en el microondas

APERITIVOS/SALSAS/SOPAS

Cocción de aperitivos: consejos y técnicas

Aperitivos recomendados

- Las galletas de soda crujientes, tales como tostadas 'melba', de trigo desmenuzado y galletas crujientes de centeno son las mejores para uso en el horno de microondas. Espere hasta que la fiesta comience para untarlas. Coloque una toalla de papel debajo de las galletas cuando se estén cocinando en el horno de microondas para absorber la humedad adicional.
- Arregle los aperitivos individuales en un círculo para una cocción uniforme.
- Revuelva los 'dips' para distribuir el calor y acortar el tiempo de cocción.

Cocción de salsas: consejos y técnicas

- Use una cacerola o taza de medir de vidrio resistente al microondas cuyo volumen sea por lo menos 2 o 3 veces mayor que el volumen de la salsa.
- Las salsas hechas con almidón espesan más rápidamente que aquellas hechas con harina.
- Cocine sin cubrir las salsas hechas con almidón o harina de modo que las pueda revolver 2 o 3 veces durante la cocción para una consistencia más suave.
- Para adaptar una salsa o receta de salsa de carne convencional, reduzca ligeramente la cantidad de líquido.

Cocción de sopas: consejos y técnicas

- Cocine las sopas en una fuente resistente al microondas cuyo volumen sea el doble del de los ingredientes de la receta para evitar que se derramen, especialmente si usa crema o leche en la sopa.
- Generalmente, cubra las sopas que son cocinadas en el horno de microondas con envoltura de plástico VENTILADA o con una tapa resistente al microondas.
- Evite cocinar demasiado los alimentos usando el tiempo mínimo sugerido. Agregue más tiempo, si es necesario, solamente después de revisar el alimento.
- Revuelva ocasionalmente para ayudar a mezclar los sabores, distribuir uniformemente el calor y acortar el tiempo de cocción.
- Cuando se convierte una receta de una sopa convencional para cocinarla en el horno de microondas, reduzca el líquido, la sal y las especias fuertes.

Aperitivos no recomendados

- Los aperitivos con textura crujiente o la pastelería de hojaldre se cocinan mejor en un horno convencional con calor seco.
- Los productos empanizados pueden ser calentados en el horno de microondas pero no quedarán crujientes.

CARNE

Cocción de carne: instrucciones generales

- Prepare la carne para ser cocinada.
  - Descongele completamente.
  - Recorte el exceso de grasa para evitar salpicaduras.
  - Coloque la carne con el lado de la grasa hacia abajo sobre una parrilla resistente al microondas en una fuente también resistente al microondas.
  - Use la bolsa de cocinar en el horno para cortes de carne menos tiernos.
  - Arregle la carne de manera que las porciones más gruesas queden hacia el borde de la bandeja.
  - Cubra la carne con papel encerado para evitar salpicaduras.
- Preste atención a la carne mientras se cocina.
  - Escurra los jugos a medida que se acumulan para reducir las salpicaduras y evitar la sobrecocción del lado inferior de la carne.
  - Proteja las porciones delgadas o con huesos con franjas de papel de aluminio para evitar la sobrecocción.

NOTA:

- Mantenga el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada (2,5 cm) de las paredes del horno y no cubra más de un tercio de la carne con papel de aluminio a la vez.

- Deje reposar la carne cubierta con papel de aluminio durante 10 a 15 minutos después de sacarla del horno. La temperatura interna de la carne puede elevarse entre 5° y 10°F (3° a 5°C) durante el tiempo de reposo.

La tabla de cocción de la carne incluida en la página siguiente le proporciona instrucciones detalladas sobre los ajustes de nivel de potencia y tiempo de cocción para la mayoría de los cortes de carne.

Cocinando en el microondas

TABLA DE COCCIÓN DE LA CARNE

CARNE	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN	INSTRUCCIONES
CARNE DE RES Hamburguesas, frescas o descongeladas (4 oz/113 g cada una) 1 hamburguesa 2 hamburguesas 4 hamburguesas	'HI' (Alto)	 1 a 1 ½ minutos 1 ½ a 2 minutos 2 ½ a 3 ½ minutos	Forme una depresión en el centro de cada hamburguesa. Coloque en una parrilla de asar resistente al microondas. Unte con un agente dorador, si se desea. Cubra con papel encerado. Dé vuelta cuando estén a la mitad de la cocción. Deje reposar cubiertas durante 1 minuto.
Vuelta de lomo (3 a 4 lbs/1,4 a 1,8 kg)	5	8 a 10 minutos por libra (0,45 kg) SEMICRUDO (135°F/57°C) 11 a 13 minutos por libra (0,45 kg) A MEDIO ASAR (155°F/68°C)	Coloque el asado con el lado de la grasa hacia abajo en una parrilla de asar resistente al microondas. Agregue las especias deseadas y cubra con papel encerado. Dé vuelta a la carne cuando esté a la mitad de la cocción y cubra si es necesario. Retire el asado del horno de microondas cuando se haya alcanzado la temperatura deseada. Deje reposar cubierto con papel de aluminio durante 15 minutos. (La temperatura puede elevarse en aproximadamente 10°F/5°C).
CORDERO Asado de cordero, enrollado deshuesado (3 a 4 lbs/1,4 a 1,8 kg)	5	11 a 12 minutos por libra (0,45 kg) SEMICRUDO (135°F/57°C) 12 a 13 minutos por libra (0,45 kg) A MEDIO ASAR (145°F/62°C) 13 a 14 minutos por libra (0,45 kg) BIEN ASADO (155°F/68°C)	Coloque el asado con la grasa hacia abajo en una parrilla de asar resistente al microondas. Unte la carne de cordero con adobo o con especias tales como romero, tomillo u orégano. Cubra con papel encerado. Dé vuelta al asado después de 15 minutos y nuevamente después de 30 minutos. Cubra si es necesario. Retire el asado del horno de microondas cuando se logre la temperatura deseada. Deje reposar cubierto con papel de aluminio durante 15 minutos. (La temperatura puede elevarse en aproximadamente 10°F/5°C.)
CARNE DE CERDO Rebanadas de tocino 2 rebanadas 4 rebanadas 6 rebanadas 10 rebanadas	'HI'	 1 ½ a 2 minutos 2 a 3 minutos 4 a 5 minutos 7 a 8 minutos	Coloque las rebanadas de tocino en una parrilla de asar resistente al microondas. Cubra con toallas de papel. Después de cocinar, deje reposar durante 1 minuto.
Chuletas de cerdo (5 a 7 oz/142 a 198 g cada una) 2 chuletas 4 chuletas	3	 18 a 20 minutos por libra (0,45 kg) 15 a 17 minutos por libra (0,45 kg)	Coloque las chuletas de cerdo en una fuente de hornear resistente al microondas. Agregue las especias deseadas y cubra con envoltura de plástico ventilada. Cocine hasta que desaparezca el color rosado o hasta que la temperatura interna llegue a 170°F (77 °C). Dé vuelta a las chuletas a la mitad de la cocción. Deje reposar cubiertas durante 5 minutos. (La temperatura puede elevarse en aproximadamente 10°F/5°C).
Asado de lomo enrollado, deshuesado (3 ½ a 4 ½ lbs/1,6 a 2,0 kg)	3	25 a 27 minutos por libra (0,45 kg)	Coloque el asado en una bolsa de cocinar en una fuente resistente al microondas. Agregue las especias y un agente dorador si se desea. Cierre la bolsa con una atadura o cuerda resistente al microondas no muy apretada. Después de la cocción, deje reposar en la bolsa durante 5 minutos. (La temperatura puede elevarse en aproximadamente 10°F/5°C). La temperatura interna de la carne de cerdo debe llegar a 170°F (77 °C) antes de servir.
Tiras de salchichas, frescas o congeladas, descongeladas (1 a 2 oz/28 a 57g c/u) 2 salchichas 4 salchichas 6 salchichas 10 salchichas (paquete de 8 oz/227 g)	'HI'	 45 a 60 segundos 1 a 1 ½ minutos 1 ½ a 2 minutos 1 ¾ a 2 minutos	Agujeree las salchichas y colóquelas en una parrilla de asar resistente al microondas. Cubra con papel encerado o con toallas de papel. Dé vuelta a la mitad de la cocción. Después de la cocción, deje reposar cubiertas durante 1 minuto.

Cocinando en el microondas

CARNE DE AVE

Cocción de la carne de ave: instrucciones generales

• Prepare la carne de ave para cocinarla.

- Descongele completamente.
- Coloque las presas más gruesas en el borde exterior de la asadera. Cuando cocine patas, colóquelas como los rayos de una rueda.
- Cubra la asadera con papel encerado para reducir las salpicaduras.
- Use un agente dorador o cocine con una salsa para darle una apariencia dorada.

• Preste atención a la carne de ave cuando se esté cocinando.

- Escurra y descarte los jugos a medida que se acumulan.
- Proteja los pedazos delgados o con huesos con pequeñas tiras de papel de aluminio para evitar la sobrecocción. Mantenga el aluminio **por lo menos a 1 pulgada (2,5 cm)** de las paredes del horno y de los otros pedazos de aluminio.

• La carne de ave está lista cuando ya no tiene un color rosado y los jugos son trasparentes. Cuando está cocinada, la temperatura en la carne del muslo debe ser de 180 a 185°F (82 a 85°C).

• Deje reposar la carne de ave después de cocinarse cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos.

La tabla de cocción de carne de ave que se incluye a continuación proporciona instrucciones detalladas, niveles de potencia y tiempos de cocción para la mayoría de los cortes y tipos de carne de ave.

TABLA DE COCCIÓN DE CARNE DE AVE

CARNE DE AVE	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN	INSTRUCCIONES
Presas de pollo (2 ½ a 3 lbs/1,1 a 1,4 kg)	'HI' (Alto)	4 ½ a 5 ½ minutos por libra (0,45 kg)	Antes de cocinar, lave las presas y sacuda el agua. Coloque las presas en una sola capa en una fuente de hornear resistente al microondas con los pedazos más gruesos hacia el borde. Unte con mantequilla o con un agente dorador y con especias si lo desea. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que la carne pierda el color rosado y los jugos sean transparentes. Deje reposar cubierta durante 5 minutos.
Pollo entero (3 a 3 ½ lbs/1,4 a 1,6 kg)	'HI'	12 a 13 minutos por libra (0,45 kg)	Antes de cocinar, lave y sacuda el agua. Coloque con el lado de la pechuga hacia abajo en una asadera resistente al microondas. Unte con mantequilla o con un agente dorador y especias si lo desea. Cubra con papel encerado. Cocine 1/3 del tiempo estimado. Coloque la pechuga hacia arriba, unte con mantequilla o con un agente dorador. Vuelva a colocar el papel encerado. Cocine 1/3 del tiempo estimado nuevamente. Cubra si es necesario. Cocine el resto del 1/3 del tiempo estimado o hasta que la carne no esté rosada y los jugos sean transparentes. Deje reposar cubierto con papel de aluminio durante 10 minutos. (La temperatura puede elevarse en aproximadamente 10°F/5°C.) La temperatura en el muslo debe ser de 180°F a 185°F (82°C a 85°C) cuando el pollo ya está cocinado.
Gallinas cornuallas enteras (1 a 1 ½ lbs/0,45 a 0,7 kg cada una)	'HI'	6 a 7 minutos por libra (0,45 kg)	Antes de cocinar, lave y sacuda el agua. Ate las alas al cuerpo de la gallina y las patas a la cola. Coloque la pechuga de la gallina hacia abajo en una asadera resistente al microondas. Cubra con papel encerado. Coloque la pechuga hacia arriba cuando esté a la mitad del tiempo de cocción. Proteja los extremos de las piernas con papel de aluminio. Retire y descarte los jugos. Unte con mantequilla o con un agente dorador y especias si lo desea. Cocine hasta que la carne no esté rosada y los jugos sean transparentes. Retire la gallina del microondas cuando alcance la temperatura deseada. Deje reposar cubierta con papel de aluminio durante 5 minutos. (La temperatura puede elevarse en aproximadamente 10°F/5°C). La temperatura en la pechuga debe ser de 170°F (77°C) antes de servir.

Cocinando en el microondas

FIDEOS Y ARROZ

Los fideos, el arroz y los cereales requieren aproximadamente el mismo tiempo de cocción tanto en los hornos convencionales como en los hornos de microondas. Sin embargo, el horno de microondas es un método más conveniente porque usted puede cocinar y servir en el mismo plato. No es necesario revolver los fideos, y las sobras tienen el mismo sabor como si hubieran sido recién cocinadas cuando se recalientan en el horno de microondas.

Cocción de fideos y arroz: consejos y técnicas

- Si usted está planeando usar arroz o fideos en una cacerola, no los cocine hasta el final para que queden firmes.
- Deje reposar el arroz, pero no los fideos.
- Las tablas de cocción de fideos y de arroz incluidas a continuación ofrecen instrucciones específicas con niveles de potencia y tiempos de cocción para la mayoría de los tipos comunes de fideos y arroz.

TABLA DE COCCIÓN DE FIDEOS

FIDEOS	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN	INSTRUCCIONES
Tallarines 4 tazas de agua Agregue 8 oz (227 g) de tallarines	'HI' (Alto) 5	9 a 10 minutos 7 ½ a 8 ½ minutos	Combine agua caliente de la llave y sal si se desea. Use una fuente de hornear de 2 litros resistente al microondas y cubra con envoltura de plástico ventilada para tallarines y fideos de lasaña. Use una tapa resistente al microondas o envoltura de plástico ventilada para los macarrones y fideos de huevo. Cocine como se indica en la tabla o hasta que el agua hierva. Revuelva los fideos; cocine tapados en el nivel de potencia 5 como se indica en la tabla o hasta que estén suaves. Escurra en un colador.
Macarrones 3 tazas de agua Agregue 2 tazas de macarrones	'HI' 5	6 a 7 minutos 5 ½ a 6 ½ minutos	
Fideos de lasaña 4 tazas de agua Agregue 8 oz (227 g) de fideos de lasaña	'HI' 5	7 a 8 minutos 11 a 12 ½ minutos	
Fideos de huevo 6 tazas de agua Agregue 4 tazas de fideos	'HI' 5	8 a 10 minutos 5 ½ a 6 ½ minutos	

TABLA DE COCCIÓN DE ARROZ

ARROZ	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN	INSTRUCCIONES
Grano largo 2 ¼ tazas de agua Agregue 1 taza de arroz	'HI' (Alto) 3	3 ½ a 4 ½ minutos 18 minutos	Combine agua caliente de la llave y sal, si se desea, en una cacerola de 2 litros resistente al microondas. Cubra con una tapa resistente al microondas o con envoltura plástica ventilada. Cocine como se indica en la tabla o hasta que el agua hierva. Revuelva el arroz y agregue las especias. Cocine tapado como se indica en la tabla o hasta que el agua se absorba y el arroz esté tierno. Deje reposar tapado de 5 a 10 minutos. Revuelva con un tenedor.
Arroz integral 2 ½ tazas de agua Agregue 1 taza de arroz	'HI' 5	4 ½ a 5 ½ minutos 25 minutos	
Mezcla de arroz de grano largo y salvaje 2 1/3 tazas de agua Agregue un paquete de 6 oz (170 g)	'HI' 3	4 a 5 minutos 28 minutos	
Arroz de cocción rápida 1 taza de agua Agregue 1 taza de arroz	'HI'	2 a 3 minutos	Haga hervir el agua. Vacíe el arroz en el agua hirviendo y deje reposar cubierto de 5 a 10 minutos o hasta que el agua se absorba y el arroz esté tierno. Revuelva con un tenedor.

Mantenimiento

CUIDADO Y LIMPIEZA

Para un mejor rendimiento y seguridad, mantenga el interior y el exterior del horno limpios. Preste especial cuidado para que el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno se mantengan limpios y sin acumulación de restos de alimentos o grasa. **Nunca use polvos abrasivos o esponjas duras.** Limpie el interior y el exterior del horno de microondas, incluyendo la cubierta inferior de la campana, con un paño suave y una solución con detergente suave tibio (no caliente). Luego enjuague y seque. Use un limpiador de cromo y frote el cromo y las superficies de metal y aluminio. Limpie inmediatamente las salpicaduras con toallas de papel húmedas, especialmente después de cocinar pollo o tocino. Limpie su horno semanalmente o más a menudo si es necesario.

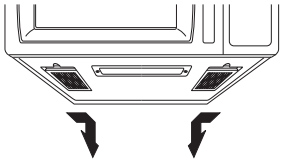
LIMPIEZA DEL FILTRO DE LA GRASA

⚠ PRECAUCIÓN

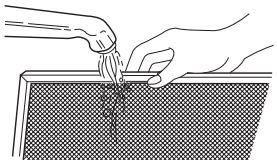
Para evitar riesgo de lesión personal o daño material, no haga funcionar la campana del horno sin tener colocados los filtros.

El filtro de la grasa debe ser retirado y limpiado a menudo, por lo menos una vez al mes.

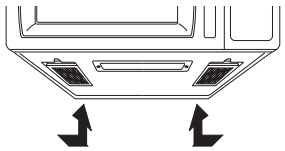
1. Para retirar el filtro de la grasa, deslice el filtro hacia un lado. Tire del filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro caerá.



2. Remoje el filtro de la grasa en agua caliente con detergente suave. Enjuague bien y sacuda para secar. **No use amoníaco ni coloque en un lavavajillas. El aluminio se oscurecerá.**



3. Para volver a instalar el filtro, deslícelo en la ranura lateral, luego empuje hacia arriba y hacia el centro del horno para bloquearlo en su lugar.

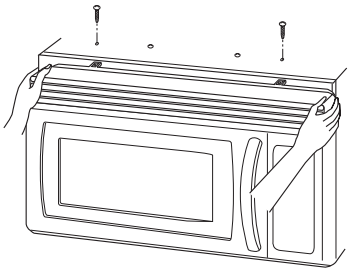


REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

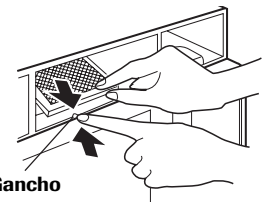
Si su horno es ventilado hacia el interior, el filtro de carbón debe ser reemplazado cada 6 a 12 meses y más a menudo si es necesario. El filtro de carbón no puede ser limpiado. Para hacer un pedido de un nuevo filtro de carbón, póngase en contacto con el departamento de repuestos de su centro de servicio autorizado más cercano o llame al **1-800-843-0304** (en EE.UU.) o al **1-866-587-2002** (en Canadá).

Pida el juego de filtro de carbón # MVHRK4.

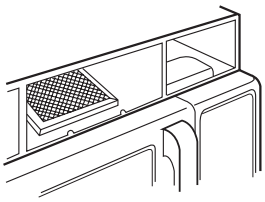
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica en el interruptor principal.
2. Retire los tornillos de montaje de la rejilla de ventilación (2 tornillos exteriores).
3. Incline la rejilla hacia adelante, luego levántela para sacarla.



4. Abra la puerta.
5. Oprima el gancho y retire el filtro antiguo.



6. Instale el nuevo filtro de carbón y cierre la puerta. El filtro debe quedar instalado en ángulo como se muestra.



7. Deslice la parte inferior de la cubierta del ventilador hacia su lugar. Empuje la parte superior hasta que entre a presión en su lugar. Vuelva a colocar los tornillos de montaje. Enchufe el horno y ajuste el reloj.

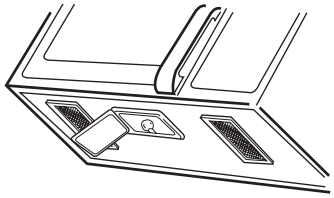
Mantenimiento

REEMPLAZO DE LA LUZ DE LA CUBIERTA/LUZ NOCTURNA

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar una lesión personal o daños materiales, use guantes cuando reemplace un foco.

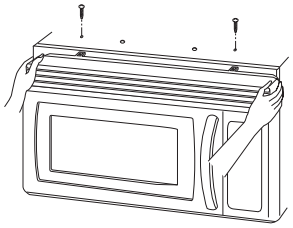
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica en el interruptor principal.
2. Retire los tornillos de montaje de la cubierta del foco.



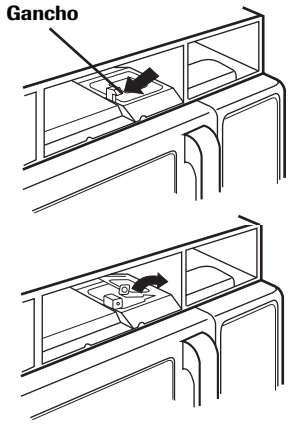
3. Reemplace el foco con un foco para electrodomésticos de 30 watts.
4. Vuelva a colocar la cubierta del foco y los tornillos de montaje.
5. Enchufe el horno o conecte la corriente desde el interruptor principal.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica en el interruptor principal.
2. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de ventilación (2 tornillos exteriores).
3. Incline la cubierta hacia adelante y luego levántela hacia afuera para sacarla.



4. Oprima el gancho.



5. Reemplace el foco con un foco para electrodomésticos de 30 watts.
6. Vuelva a colocar el portafoco.
7. Deslice la parte superior de la rejilla hacia su lugar. Empuje la parte superior hasta que entre a presión en su lugar. Vuelva a colocar los tornillos de montaje. Conecte la energía eléctrica en el interruptor principal.

Utensilios recomendados

GUÍA DE UTENSILIOS PARA EL HORNO DE MICROONDAS

USE	NO USE
VIDRIO RESISTENTE A HORNOS (tratado para calor de alta intensidad): Platos de uso general, platos para pastel de carne, platos de pay, platos para pasteles, tazas de medir líquidos, cacerolas y tazones sin adornos metálicos. **LOZA:** Tazones, tazas, platos de servir y bandejas sin adornos metálicos. **PLÁSTICO:** Envoltura de plástico (como una cubierta) -- coloque el plástico flojamente sobre el plato y oprímalo en los lados. Ventile la envoltura de plástico doblando hacia atrás levemente un borde para permitir que escape el exceso de vapor. El plato debe ser lo suficientemente profundo de modo que la envoltura de plástico no toque el alimento. A medida que el alimento se calienta, el plástico se puede derretir en los lugares en que el plástico toque el alimento. Use tazas y platos de plástico, contenedores semirrígidos para el congelador y bolsas de plástico solamente para cocción de corto tiempo. Use estos artículos con cuidado pues el plástico puede ablandarse a causa del calor del alimento. **PAPEL:** Toallas de papel, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin diseños o adornos metálicos. Vea las instrucciones en la etiqueta del fabricante para uso en horno de microondas.	**UTENSILIOS DE METAL:** El metal protege el alimento de la energía del microondas y produce cocción no uniforme. Evite usar también palillos de metal, termómetros o bandejas de aluminio. Los utensilios de metal pueden causar arcos eléctricos los cuales pueden dañar su horno de microondas. **DECORACIÓN DE METAL:** La loza, cacerolas, platos etc. adornados con metal o con una banda de metal. El adorno de metal interfiere con la cocción normal y puede dañar el horno. **PAPEL DE ALUMINIO:** Evite las hojas grandes de papel de aluminio pues ellas evitan la cocción y pueden causar un arco eléctrico perjudicial. Use pequeños pedazos de papel de aluminio para proteger las patas y las alas de pollo. Mantenga TODO el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada (2,5 cm) de las paredes y de la puerta del horno. **MADERA:** Los tazones de madera y las tablas se secan y pueden partirse o agrietarse cuando se usan en el horno de microondas. Las cestas reaccionan de la misma manera. **UTENSILIOS CON TAPAS MUY APRETADAS:** Asegúrese de dejar aberturas para que escape el vapor de los utensilios que están tapados. Perfore las bolsas de plástico de vegetales u otros artículos alimenticios antes de cocinar. Las bolsas herméticamente cerradas pueden explotar. **PAPEL DE ESTRAZA:** Evite usar bolsas de papel de estraza. Ellas absorben demasiado calor y pueden quemarse. **UTENSILIOS AGRIETADOS O PICADOS:** Cualquier utensilio que esté agrietado, picado o deformado puede quebrarse en el horno. **ATADURAS DE METAL:** Retire las ataduras de metal de las bolsas de papel o de plástico. Ellas se calientan demasiado y pueden causar un incendio.

Localización y solución de averías

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO

Verifique lo siguiente para ver si es necesario hacer una llamada de servicio. Posiblemente, si revisa la información adicional incluida a continuación, se puede evitar una llamada de servicio innecesaria.

Problema	Causas posibles
Si nada funciona en el horno	• verifique si hay un fusible del circuito fundido o si se ha disparado el disyuntor principal. • verifique si el horno está debidamente conectado a un circuito eléctrico del hogar. • verifique si los controles están debidamente ajustados.
Si la luz interior del horno no funciona	• el foco puede estar suelto o defectuoso.
Si el horno no cocina	• verifique si el panel de control está programado correctamente. • verifique si la puerta está firmemente cerrada. • verifique si se ha oprimido la tecla 'Enter/Start'. • verifique si se puso en marcha el temporizador en vez de una función de cocción.
Si el horno demora más de lo normal en cocinar o cocina muy rápidamente	• verifique si se programó debidamente el nivel de potencia.
Si el reloj no siempre indica la hora correcta del día	• verifique si el cordón eléctrico está totalmente insertado en el tomacorriente. • verifique si el horno es el único artefacto en el circuito eléctrico.
Si el alimento no se cocina en forma pareja	• asegúrese de que el alimento tenga forma pareja. • asegúrese de que el alimento esté completamente descongelado antes de cocinarlo. • verifique la colocación de las franjas de aluminio usadas para evitar la sobrecocción.
Si el alimento no se cocina bien	• verifique la receta para asegurarse de que todas las instrucciones (cantidad, tiempo y niveles de potencia) fueron correctamente seguidas. • asegúrese de que el microondas esté en un circuito separado. • asegúrese de que el alimento esté completamente descongelado antes de cocinarlo.
Si el alimento queda demasiado cocinado	• verifique la receta para asegurarse de que todas las instrucciones (cantidad, niveles de potencia, tiempo y tamaño del plato) fueron seguidas.
Si ocurre arco eléctrico (chispas)	• asegúrese de usar platos resistentes al microondas. • asegúrese de no usar ataduras de alambre. • asegúrese de no hacer funcionar el microondas cuando esté vacío. • asegúrese de que la parrilla de metal (si se usa) esté debidamente instalada.
Si la pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo pero el horno no está cocinando	• verifique si la puerta está bien cerrada. • verifique si se puso en marcha el temporizador en vez de una función de cocción.
El ventilador comienza a funcionar automáticamente	• Si la temperatura está demasiado caliente alrededor del horno de microondas, el ventilador en la campana de ventilación se encenderá automáticamente en el ajuste 'HIGH' (Alto) para enfriar el horno. Puede quedar encendido hasta una hora para enfriar el horno.

Localización y solución de averías

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar choque eléctrico que pueda causar una lesión personal grave o mortal, no retire en ningún momento la caja exterior; solamente un técnico autorizado debe retirar esta caja exterior.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Pregunta	Respuesta
¿Puedo usar utensilios de aluminio o de metal en mi horno de microondas?	El único metal que se puede usar es el papel de aluminio para protección (use pedazos pequeños y planos). Nunca deje que el metal toque las paredes o la puerta del horno.
Algunas veces la puerta de mi horno de microondas se ve ondulada. ¿Es esto normal?	Esta apariencia es normal y no afecta el funcionamiento de su horno.
¿Qué son esos zumbidos que escucho cuando el horno de microondas está funcionando?	Es el sonido del transformador cuando el tubo de magnetrón pasa por el ciclo de encendido y apagado.
¿Por qué se calienta el plato que contiene el alimento?	A medida que el alimento se calienta el calor pasa al plato. Use tomaollas para retirar el alimento después de la cocción. Puede que el plato no sea resistente al microondas.
¿Qué significa periódo de espera?	Periódo de espera significa que el alimento debe ser sacado del horno y tapado para tiempo de cocción adicional. Este proceso permite que la cocción termine, se ahorre energía y el horno quede libre para otro propósito de uso.
¿Puedo hacer palomitas de maíz en mi horno de microondas? ¿Cómo obtengo los mejores resultados?	Sí. Prepare las palomitas de maíz en el horno de microondas siguiendo las instrucciones del fabricante o use la tecla preprogramada 'Popcorn' (palomitas de maíz). No use bolsas de papel regulares. Use la prueba de escuchar deteniendo el horno tan pronto como el maíz deja de reventar cada uno o dos segundos. No trate de volver a cocinar los granos de maíz que no se reventaron. Usted puede también usar dispositivos especiales para preparar palomitas de maíz en hornos de microondas. Cuando los use, asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante. No prepare palomitas de maíz en utensilios de vidrio.
¿Por qué sale vapor por el respiradero?	El vapor es producido normalmente durante la cocción. El horno de microondas ha sido diseñado para ventilar este vapor por el respiradero superior.

NOTAS

NOTAS

NOTAS

Garantía

Garantía completa de un año

El fabricante reparará o reemplazará, incluyendo la mano de obra relacionada, cualquier pieza que falle debido a un defecto de material o fabricación.

Garantía limitada

Después de un año de la fecha original de compra al pormenor, el fabricante proporcionará un repuesto gratis, como se indica a continuación, para reemplazar cualquier pieza que falle debido a un defecto de material o fabricación. El propietario será responsable de pagar todos los otros gastos incluyendo la mano de obra, el kilometraje/millaje, el transporte, el costo del diagnóstico y el costo del viaje, si fuese necesario.

Del segundo al quinto año

El fabricante proporcionará un tubo magnetrón de repuesto, un panel del teclado y un microprocesador, la pieza y la mano de obra, que falle debido a un defecto de material o fabricación.

Garantía limitada de piezas fuera de EE.UU. y Canadá

Durante un (1) año desde la fecha de compra original al pormenor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reparada o reemplazada gratuitamente en lo que respecta a la pieza, y el propietario debe pagar todos los otros costos, incluyendo la mano de obra, el kilometraje/millaje, el transporte, el costo del diagnóstico y el costo del viaje, si fuese necesario.

Residentes canadienses

Esta garantía cubre solamente aquellos artefactos instalados en Canadá que han sido certificados por la Asociación de Normas Canadienses (CSA) a menos que hayan sido traídos a Canadá desde Estados Unidos debido a un cambio de residencia.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA MAYTAG SERA RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo tanto esta exclusión puede que no se aplique en su caso.

Lo que no cubren estas garantías:

- Reemplazo de los fusibles del hogar, reposición de los disyuntores o corrección del alambrado o plomería del hogar.
- Mantenimiento y limpieza normal del producto, incluyendo los focos.
- Productos cuyos números de serie originales fueron removidos, alterados o no son fácilmente legibles.
- Productos comprados para uso comercial, industrial o de arriendo.
- Productos situados afuera de los Estados Unidos o Canadá.
- Costos de servicio adicionales si el técnico debe realizar servicio extraordinario fuera de lo normal o fuera de las horas o del área de servicio normales.
- Ajustes después del primer año.
- Reparaciones resultantes de lo siguiente:
  - Instalación, sistema de escape o mantenimiento incorrectos.
  - Cualquier modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante.
  - Accidentes, mal uso, abuso, incendio, inundación o hechos fortuitos.
  - Conexiones al suministro de gas, suministro de voltaje o corriente eléctrica incorrectas.
  - Uso de utensilios, contenedores o accesorios no apropiados que pueden causar daño al producto.
- Viaje.

Si usted necesita servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Services℠, Amana Customer Assistance al **1-800-843-0304** en EE.UU. y al **1-866-587-2002** en Canadá para ubicar un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTÍA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-843-0304** en EE.UU. y al **1-866-587-2002** en Canadá.

NOTA:

- Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:
  a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
  b. número de modelo y número de serie;
  c. número y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  d. una descripción clara del problema;
  e. comprobante de compra (recibo de compra).

- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services℠, Amana Customer Assistance.

Form No. A/08/04
©2004 Maytag Appliances
3828W5A4198 Part No. 8112P274-60